

Lisippo

Mensile di informazione, cultura e sport
Distribuzione gratuita • Anno XXXIV • N° 365
Proprietà: Lisippo Editore - lisippo@libero.it

NOVEMBRE 2025



PESCIUTTA

• CUOCO DI MARE •

ZONA ARTIGIANALE EX ZUCCHERIFICIO
VIA DELLE QUERCE, 12 FANO

www.pesciutta.it

IL GECKO
LA PIZZA FANO
EAT IN - TAKE AWAY
0721 805287
CONSEGNE A DOMICILIO
Via G. Gabrielli 99
PIZZA • FRITTI • PIADINE
live free • enjoy love • eat pizza!

in questo numero

PAG. 3

FANO PROVINCIA
NON UNA RICHIESTA
MA UNA NECESSITA'

PAG. 4/5

IL SACELLO ESAGONALE
GIALLO ORO
(1A PARTE)

PAG. 6

MUSICA E DINTORNI
1997

PAG. 8

ARTE, ESTRO E FANTASIA

PAG. 11

OMAGGIO A
NESTORE MOROSINI

PAG. 15

DA FANO A MARSIGLIA ...
AMICI SENZA FRONTIERE



FARMACIA ERCOLANI URANI



APERTO 08.00 | 20.00
DA LUNEDÌ A SABATO

P PARCHEGGIO
AD USO ESCLUSIVO

FARMACIA ERCOLANI URANI | Via Roma 160 | Fano | 0721.863914 - 334 780 6083 | info@farmaciaercolani.eu | www.farmaciaercolani.eu

ATTILIO OLIVIERI ALLA GUIDA DELL'EMATOLOGIA REGIONALE



Il nostro concittadino, il Prof. Attilio Olivieri, già
Primario di Ematologia a Potenza ed Ancona è stato
nominato referente clinico in qualità di Responsabile
Operativo della Rete Ematologica regionale

COMPLIMENTI VIRGINIA!!!



**TANTI COMPLIMENTI AL DOC VIRGINIA BATTISTONI
LAUREATA IN MEDICINA E CHIRURGIA**

'L'ASSOCIAZIONE CALCISTICA "IL BORGO" TORNA A RIUNIRSI DOPO 43 ANNI DALLA SUA COSTITUZIONE

Giovedì 9 ottobre si sono riuniti dopo qualche anno i componenti dell'A.C. IL BORGO società sportiva dilettantistica fondata nel 1982, che negli anni ha effettuato tanti tornei ed epiche partite di calcio prima presso lo Stadio Borgo Metauro (ora Stadio Raffaele Mancini) e poi presso il Campo sportivo della Trave contro altre storiche società sportive dilettantistiche sia di Fano che di Pesaro (Star 2000, Old Boys, Gentleman, Adriatico, Friends).

La cena ha rappresentato un momento ideale per ritrovare vecchi amici e di passare qualche ora di festa e di ricordi, conclusa con un'ottima torta offerta dalla Pasticceria Cavazzoni.

I convenuti si sono dati appuntamento al prossimo anno per un'ulteriore incontro all'insegna della goliardia, di ulteriori ricordi, del buon cibo e del sano divertimento.

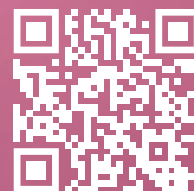


GASTRONOMIA MARE AL MARE

SCOPRI
IL MENU
E PRENOTA
IL TAVOLO



A CASA O SUL POSTO? PRONTO A TAVOLA



Viale Adriatico
12, Fano
Lungomare
Sassonia  

IL SINDACO VUOLE FANO CO-CAPOLUOGO

di Giampiero Patrignani

Sindaco, perché ha deciso di riaprire ora il tema della provincia e del co-capoluogo?

«Perché siamo la terza città delle Marche e penso che sia arrivata l'ora di diventare co-capoluogo. Oggi abbiamo una finestra politica favorevole e soprattutto l'esigenza di dare a Fano nuove opportunità. Finché non siamo capoluogo restiamo fuori dai canali nazionali più importanti.»

Lei ha parlato anche di un nuovo scenario politico dopo le regionali. Quanto pesa questa lettura?

«Pesa molto. Le elezioni regionali hanno fatto capire in maniera emblematica come il baricentro politico si stia spostando nella vallata del Metauro e del Cesano, dando anche un forte mandato al presidente Francesco Acquaroli. Dentro questo quadro Fano deve rivendicare il proprio ruolo: non possiamo essere solo la terza città per popolazione, dobbiamo esserlo anche nei tavoli dove si decidono le risorse.»

In concreto: che cosa cambierebbe per Fano se diventasse co-capoluogo insieme a Pesaro e Urbino?

«Cambierebbero i fatti. Diventare co-capoluogo significa aprire la strada a vantaggi concreti: oggi siamo una città importante ma non capoluogo di provincia, e questo spesso ci tiene fuori dai bandi nazionali più rilevanti. Il co-capoluogo rappresenterebbe un grande sviluppo per la nostra città: abbiamo tutte le caratteristiche per esserlo, adesso servono i fatti.»

Serve anche una unità politica su questo percorso?

«Assolutamente sì. Ci vuole l'appoggio di tutti i partiti politici. È una battaglia di città, non di schieramento. Questa partita Fano deve giocarla unita.»



Il Presidente della Regione Marche Francesco Acquaroli al Teatro della Fortuna con il Sindaco di Fano Luca Serfilippi

Ha detto che avete già avviato le verifiche amministrative. Che cosa avete chiesto agli uffici?

«Ho dato mandato al segretario comunale di studiare tutta la pratica e approfondire gli atti di altri casi simili, come la provincia pugliese BAT – Barletta, Andria, Trani. È un processo lungo, che non si fa dall'oggi al domani, ma noi intendiamo iniziarlo il prima possibile. In consiglio comunale si discuterà anche una mozione sottoscritta da tutte le forze politiche.»

Nelle ultime ore in città si è parlato anche delle sigle del nuovo ente...

«Io guardo ai benefici che potrebbe avere la nostra città e la nostra comunità. Non mi interessano le sigle: a me interessa il concreto. Fano ha perso tanti treni negli anni: è arrivato il momento di rialzare la testa.»

La BARCHETTA



CHIUSO IL MARTEDI

**SIAMO APERTI
TUTTO L'ANNO**

Ristorantino LA BARCHETTA

Specialità Pesce - viale Adriatico, 17 FANO - Tel. 0721.824211

IL SACELLO ESAGONALE GIALLO ORO (1A PARTE)



di **Manuela Palmucci**
Guida turistica abilitata
Iscriz. n° 11000079
Ministero del
Turismo Italiano

Chi si trovi lungo via Roma e proceda in direzione est-ovest incrocia, a poche centinaia di metri da Porta Maggiore, via dell'Abbazia. La strada che ha una lunghezza di 330 metri ha preso l'intitolazione attuale il 17 ottobre del 1939, ma in precedenza era chiamata via San Martino. Il nome ricordava l'antico cenobio dei monaci appartenenti all'ordine di San Benedetto che si trovava in quel punto, abbattuto alla fine del XV secolo per questioni militari e di sicurezza lasciando il posto ad un grazioso sacello esagonale. La costruzione di color giallo-oro è nota in città come il tempietto di San Paternianin, un diminutivo che rimanda a San Paterniano (275 circa – 360), Vescovo e Patrono di Fano, del quale il 13 novembre di quest'anno ricorrono i 1665 anni dalla morte. L'edicola fu eretta per preservare la memoria della primitiva sepoltura del Santo, segnando il punto dove sorgeva l'antica abbazia. Secondo i documenti di archivio, il 10 luglio del 1551 le spoglie mortali del Santo, custodite per molti secoli nell'abbazia, vennero solennemente trasferite nella Basilica all'interno delle mura e il 10 luglio divenne la data ufficiale delle celebrazioni annuali. La circolazione automobilistica dell'arteria cittadina è in quel punto intensa e coloro che la percorrono sono così attenti al traffico veicolare che spesso passano di fronte all'edificio sacro posto ad un lato della carreggiata senza porre alcuna attenzione. Tuttavia la situazione in passato era molto diversa e l'area era campagna rurale, come si evince da una foto del 1930-31 e quel



simulacro era un silenzioso luogo di devozione popolare.

Negli ultimi anni in diversi si sono occupati della bella costruzione a sei lati. Marco Belogi, appassionato cultore delle memorie locali, ha composto un volumetto in cui si ripercorre in modo completo e dettagliato la narrazione delle vicende del piccolo tempio fuori dalla città murata e un paio di anni fa Don Silvano Bracci ha pubblicato un interessante testo sulla vita del santo Protettore, includendo informazioni sul sacello.

La chiesetta è normalmente chiusa alle visite. Mi è stato chiesto più volte come e quando si potesse entrare e le mie risposte erano sempre state molto vaghe, pur con la promessa di fare qualcosa per vederla aperta. Nel 2023 Luigi Scopelliti, sempre attento alla tutela e alla fruizione dei beni monumentali della nostra città, mentre riordinava alcuni documenti di sua madre Rosa Nicolini, trovò alcuni articoli di giornale che fornivano informazioni sulle vicende della chiesetta nell'ultimo secolo, oltre ad alcune carte relative ad un atto costitutivo del comitato per la sua salvaguardia. Sicuramente una coincidenza, ma tutto

questo avveniva nei giorni precedenti al 10 luglio. A seguito di questa scoperta, Luigi decise di aprire le porte della chiesetta proprio nel giorno della festività del Santo Protettore di Fano con un invito a partecipare rivolto ai suoi concittadini. Fu sicuramente un'intuizione felice quella di aprire il sacello, visto l'interesse che creò nelle persone che arrivarono incuriosite dalla storia della chiesetta a sei lati.

Dall'analisi delle carte appresi che il comitato aveva come capofila Don Mauro Bargnesi, parroco della Chiesa di San Cristoforo nella cui parrocchia l'edificio sacro insiste e che a Luigi erano state affidate le chiavi e la custodia del tempio. Le informazioni ci parlano di una cancellata in ferro inserita nel 1915 tra le due grosse colonne scanalate che doveva proteggere il vialetto con cipressi secolari che conduceva al tempio. In un articolo a firma di Ivo Amaduzzi (1915-2004) che insieme ad Aldo Deli e Aldo Enzo Darvini si batté per



Taverna del Ghiottone

Taverna del Ghiottone - Ristorante Specialità Carne e Pesce
via Roma 87/B Fano - Info e Prenotazioni 366.9114410 - il ghiottone.it

etabeta

SERIGRAFIA

SPAZIO ALL'APERTO
INTERNO CLIMATIZZATO
T. 0721.805000
Viale Cairoli, 70/72 - FANO (PU)

RIAPERTURA
26 NOVEMBRE

RISTORANTE PIZZERIA

ORFEO

corso Matteotti, 5 FANO Tel. 0721.803522



salvare la cappellina, si viene a sapere che alla fine degli anni Quaranta per iniziativa dei giovani dell'Azione Cattolica al tempo del presidente Gustavo Roberti furono eseguiti lavori di restauro alle colonne esterne, al piccolo viale e alla chiesuola. Sulla parete di recinzione lato monte venne apposta una lapide di cui si è persa traccia, ma di cui rimane una documentazione fotografica di proprietà privata del 1991 dove si riesce ancora a vedere la targa con la scritta che recitava: "Qui sorgeva l'abbazia benedettina di San Martino, dimora di Papi e di Imperatori, prima tomba di San Paterniano, distrutta dalle guerre del secolo XV".

Sempre dagli stessi documenti si apprende che durante il secondo conflitto mondiale nella chiesetta trovarono rifugio alcuni sfollati della città e che, arrivati gli alleati, il vialetto divenne addirittura deposito di carburante.

Dopo la seconda guerra mondiale quel breve sentiero alberato che portava al tempio veniva spesso utilizzato dalle persone che abitavano in zona come scorciatoia per arrivare a

casa. Si è in possesso di una immagine di fine anni Cinquanta in cui si vede il giovane Gaetano, detto Nino, Bonazelli che il fotografo ha colto mentre attraversava lo stradone con i cipressi per tornare a casa dopo la scuola. Nella foto lo vediamo mentre cammina con i libri in mano in una bella giornata di sole. Nota curiosa: sulla destra nel ritratto si vedono due persone a terra. Da Nino veniamo a sapere che si trattava di due militari che avevano appena finito di fare l'esercitazione. Molto spesso i soldati e i caporali della Caserma Paolini di Fano si recavano in via dell'Abbazia a fare addestramento lungo la stradina completamente disabitata e senza auto che permetteva loro di fare le simulazioni indisturbati. Le reclute, sfinite come spesso capitava, si erano fermate in quel punto e si erano appoggiate al muro e alla pianta per riprendersi un po', ignare di venir immortalate dal fotografo.

Il 5 giugno 1968 il vialetto, già proprietà della Confraternita di San Paterniano, fu venduto a due privati confinanti e i cipressi abbandonati alla loro sorte. Dagli stessi notiziari si apprende che nel 1993 il comitato di sottoscrittori per la tutela del tempietto riuscì a reperire i fondi necessari per restaurare la chiesa. Il Consiglio Pastorale diede l'incarico ad un tecnico di redigere il progetto e di espletare le pratiche burocratiche. I lavori vennero in seguito affidati ad una impresa edile che li portò a termine nel 1994.

Durante la ristrutturazione dell'area all'inizio del nuovo millennio le edicole esterne furono spazzate via da una ruspa per allargare la strada e la lapide e altre strutture murarie finirono tra le macerie. Vennero lasciati solo due cipressi della lunga fila ai lati del vialetto di fronte al sacello a sei lati.



- IMMAGINI**
- 1 - Cancellata 1915
 - 2 - Ivo Amaduzzi 1930-31
 - 3 - Nino Bonazelli 1956
 - 4 - Tempietto ante 1994
 - 5 - Documento comitato
 - 6 - Via Roma 1991

MAREALMAREALMA

GASTRONOMIA

MAREALMARE

SCOPRI
IL MENU
E PRENOTA
IL TAVOLO

Viale Adriatico
12, Fano
Lungomare
Sassonia

PAUSA PRANZO? PRONTO A TAVOLA

● omikomunicazione

erbonatura®

erboristeria | fitocosmesi | dietetica

qui trovate prodotti

LIGNE DE
PLANTES

www.lignedeplantes.it

Nel nostro negozio potete trovare tisane, integratori alimentari Bio a base di piante per la depurazione e le naturali difese dell'organismo, insieme ad un'ampia gamma di cosmetica naturale.



ERBONATURA

Via Roma (centro direzionale L'Abbazia)

Fano (PU) 61032 - T. 0721 824135

info@erbonatura.com - www.erbonatura.com

erb
onat
ura®

erboristeria
fitocosmesi
dietetica

“ABBIAMO SALVATO IL TEATRO”, SERFILIPPI: «LAVORO FATICOSO, A TRATTI SEMBRAVA IMPOSSIBILE. OGGI L'OBIETTIVO È RAGGIUNTO»

«Abbiamo salvato il teatro». Il sindaco Luca Serfilippi sottolinea che il risultato è stato raggiunto dopo mesi di lavoro «faticoso, difficile, a tratti vicino all'impossibile».

«Desidero ringraziare la Fondazione Carifano e la BCC di Fano che, con il loro contributo iniziale, hanno acceso la scintilla di un percorso di sostegno e fiducia; e poi tutti i cittadini, le imprese e le associazioni che hanno creduto in noi e nel futuro del Teatro della Fortuna».

Serfilippi poi contestualizza, chiamando in causa il centrosinistra: «In questi mesi si è parlato molto della situazione debitoria del Teatro della Fortuna. Chi ha causato questo buco da 500 mila euro è arrivato perfino a mettere in discussione il piano di salvataggio. Io credo che, al di là delle polemiche, serva una cosa sola: la decenza politica di ammettere gli errori del passato e riconoscere il lavoro di chi, oggi, ha permesso alla città di non perdere uno dei suoi simboli culturali. Grazie a un'azione congiunta dell'Amministrazione, della Fondazione – e va riconosciuto anche di una parte dell'opposizione che ha scelto di collaborare – abbiamo evitato la chiusura definitiva, e aperto una fase nuova. Non posso però non sottolineare l'atteggiamento del Partito Democratico che, anziché contribuire anche simbolicamente alla raccolta fondi, ha preferito restare alla finestra senza riconoscere le proprie responsabilità nella creazione di questo debito. Tra i tanti nomi che hanno sostenuto il teatro non figura un solo esponente del PD, mentre diversi rappresentanti del centrodestra e una parte del centrosinistra hanno dato il loro contributo, anche con piccole somme».

E poi ancora: «Il dato politico è semplice: con buonsenso e con le risorse raccolte, pubbliche e private, garantiamo i pagamenti ai fornitori, saldiamo il TFR dei dipendenti e ridiamo stabilità alla Fondazione, ponendo le basi per un futuro più solido».

L'assessore Tarsi pone l'accento sulle modifiche statutarie della Fondazione Teatro, in discussione lunedì 20 ottobre in Consiglio comunale: «Con l'approvazione del bilancio e la riorganizzazione della Fondazione Teatro della Fortuna non chiudiamo solo una pagina difficile: ne apriamo una nuova, fondata su serietà, trasparenza e responsabilità. Abbiamo ereditato oltre mezzo milione di euro di disavanzo, coperto grazie alla Fondazione Carifano, alla BCC e al sostegno di cittadini e sponsor. Ora cambiamo passo: rafforziamo le norme di integrità e anticorruzione e introduciamo il tracciamento informatico di tutte le operazioni finanziarie, così da avere certezza degli incassi anche quando il teatro è utilizzato da terzi.

Il fondo di dotazione sarà ridotto a 30 mila euro con l'obbligo di ricostituirlo a 100 mila in caso di risultati positivi, e sarà indisponibile e investito esclusivamente in titoli di Stato. Il contributo del Comune sarà versato entro 30 giorni dall'approvazione del bilancio preventivo; ogni fido bancario dovrà essere richiesto motivatamente dal CdA e approvato dal Consiglio comunale. Infine, il revisore unico sarà remunerato in modo congruo e avrà piena responsabilità in caso di danni.

Queste scelte segnano un cambio netto: il Teatro non sarà più gestito con leggerezza, ma con rigore e trasparenza. Ogni euro sarà tracciato e ogni utilizzo regolato, nel rispetto dei cittadini e delle risorse pubbliche».

Santorelli: «Serve responsabilità politica, non arroganza»

L'assessore al Bilancio Alberto Santorelli insiste sul tema della responsabilità politica: «Da inizio mandato questa amministrazione si sta distinguendo per la trasparenza dei processi e delle azioni messe in campo. Abbiamo trovato debiti e macerie ovunque e stiamo ricostruendo la spina dorsale della città. A parti invertite avremmo assistito a manifestazioni di piazza e fiacolate sotto il teatro. Invece, in Commissione, un'esponente del PD ha chiesto lumi con atteggiamento spocchioso e arrogante.

Hanno gestito il teatro con dissolutezza e dissimulando di continuo. Ci saremmo aspettati una presa di coscienza e di responsabilità, e quindi delle scuse pubbliche, perché a tutti capita di sbagliare. Invece, forse, quegli errori non erano casuali, dal momento che c'è ancora chi vuole nascondersi».

Il presidente Mirisola dettaglia i segnali positivi: «La fiducia si vede dai numeri: gli abbonamenti alla Stagione di Prosa hanno superato le 1.300 sottoscrizioni, in crescita rispetto alle 1.190 dello scorso anno. Un dato che conferma l'interesse del pubblico e si inserisce in una stagione costruita su quattro date settimanali (da giovedì a domenica) per allargare la partecipazione. Il 2025 è un anno di grande attività: più coinvolgimento delle scuole (anche con percorsi di alternanza), legami rafforzati con associazioni sportive e scuole di danza, e la nascita dell'Accademia del Teatro, che segna il ritorno del Teatro anche come luogo di produzione. Uno degli spettacoli dell'Accademia entrerà nella stagione di prosa, a testimonianza di un percorso che unisce formazione, creazione e crescita culturale. Abbiamo inoltre riaperto la Corte Malatestiana, luogo a lungo dimenticato e tornato a vivere grazie alla lungimiranza dell'Amministrazione e della Fondazione. La grande risposta della città non è casuale: è la dimostrazione che gli sforzi che abbiamo fatto e stiamo facendo vengono capiti e apprezzati».

Sulle risorse, il presidente Mirisola ha voluto evidenziare l'importanza del contributo proveniente dalla città: «Dai privati sono arrivati 11.340 euro, dalle aziende 149.492,96 euro e dalle associazioni 10.580,08 euro».



LAVORO E LEGALITÀ; PREMIATI I MAESTRI DEL COMMERCIO, IL PROCURATORE DE LUCIA E VIOLANTE

Un premio agli imprenditori che hanno contribuito alla crescita della provincia e a chi è impegnato costantemente nella difesa della legalità. La Prefettura di Pesaro Urbino ha ospitato in mattinata la Giornata dei "Maestri del Commercio" organizzata da 50 & Più Pesaro Urbino, l'Associazione degli Over 50 di Confcommercio Marche Nord, la consegna del 'Premio Antiracket' al Procuratore della Repubblica di Palermo Maurizio De Lucia e di un Premio speciale, in occasione degli 80 anni di Confcommercio, a Luciano Violante, ex magistrato e Presidente della Camera dei Deputati. Presenti numerose autorità civili e militari. Ha portato i saluti il prefetto Emanuela Saverio Greco. Dopo il videomessaggio del presidente di Confcommercio Claudio Sangalli, i vari interventi.

"Sono particolarmente orgogliosa di festeggiare i Maestri del commercio – ha esordito la presidente di 50&Più Patrizia Caimi, al tavolo con il direttore di Confcommercio Agnese Trufelli, la vicepresidente di Confcommercio Patrizia Di Dio, De Lucia e Violante - e fiera di assegnare il Premio Antiracket, ideato dal mio predecessore Giuseppe Ciucciarelli, giunto alla sua 20esima edizione. Esprime la nostra solidarietà a chi ha speso la propria esistenza per difendere il nostro diritto a lavorare in un Paese libero dal cappio della criminalità".

Ha proseguito l'on. Antonio Baldelli: "In questa sala, siede davvero l'Italia migliore: quella che non si arrende, che ogni giorno combatte per far progredire, promuovere e difendere la Nazione, attraverso il lavoro, la dedizione, la correttezza, la fiducia nel futuro ma anche attraverso il senso del dovere e della legalità".

Tanti gli amministratori, tra i quali il presidente della Provincia Giuseppe Paolini e il sindaco di Pesaro Andrea Biancani: "Premiare, nello stesso giorno, chi ha costruito la propria impresa e chi ha contribuito a rafforzare la legalità nel nostro Paese, ha un valore civile altissimo: significa riconoscere che lo sviluppo economico e la giustizia camminano insieme".

Quindi è stato consegnato il Premio al Procuratore De Lucia "per l'impegno costante nella difesa della legalità e la lotta alla criminalità organizzata".

"Questo è un premio a tutta la squadra, noi lo intendiamo così. Un onore riceverlo insieme a Violante. Dal 1992 1993 lo Stato sta facendo molto contro le mafie e questo impegno ha portato importanti risultati, come la cattura dei grandi capi, ultimo Messina Denaro. Ma c'è tanto lavoro da fare ancora. Un sentito ringraziamento va a tutti coloro che lavorano per contrastare la criminalità organizzata, ad iniziare dai tanti giovani, e per rendere l'Italia un po' migliore. Questo di oggi è un evento prezioso, l'educazione culturale è fondamentale".

A Violante è stato conferito il riconoscimento "per l'impegno profuso nel contrasto alla criminalità organizzata a tutela delle nostre imprese e imprenditori".

"In questa occasione mi sento di ricordare e ringraziare in particolare tutti quei giovani agenti di scorta che sono impegnati in prima linea. La forza di un Paese sono gli umili. Ci sono tante piazze e vie dedicate a giudici importanti, quante invece per questi giovani? Non ci sono vittime di serie A e di serie C. Quello che ricevo è un riconoscimento anche a tutti loro".

Molto attesa anche la premiazione dei 'Maestri del Commercio'. L'onorificenza è stata conferita ai titolari di esercizi commerciali, turistici e di servizi con 50, 40 e 25 anni di attività a cui verrà consegnata un'aquila, rispettivamente di diamante, oro e argento. In totale 33 i premiati

"Il Premio Maestri del Commercio – ha sottolineato Trufelli - è sinonimo di capacità, impegno, lungimiranza. Quello dei 25, 40 e 50 anni è un traguardo importante e prezioso che si taglia se si è capaci di rinnovarsi e di affrontare le sfide moderne e quelle quotidiane. Imprenditori che svolgono una funzione fondamentale sia per l'occupazione che a livello sociale".

I PREMIATI

AQUILE D'ARGENTO PER OLTRE 25 ANNI DI ATTIVITÀ

Gaudenzi Giovanni - 27 anni (Pesaro)
Pastrani Elide Carmen Maria - 33 anni (Fano)
Simoncini Donatella - 36 anni (Fano)

AQUILE D'ORO PER OLTRE 40 ANNI DI ATTIVITÀ

Basili Paolo - 48 anni (Petriano)
Crescentini Attilio - 46 anni (Pesaro)
Fazi Stefano - 42 anni (Pesaro)

Donati Massimo - 41 anni (Sant'Angelo in Lizzola)
Marcantognini Mauro - 44 anni (Pesaro)
Moscatelli Gilberto - 45 anni (Pesaro)
Panicali Leonardo - 46 anni (Monteciccardo)
Vagnini Marco - 45 anni (Pesaro)

AQUILE DI DIAMANTE PER OLTRE 50 ANNI DI ATTIVITÀ

Alessi Roberto - 50 anni (Pesaro)
Andreani Claudio - 50 anni (Pesaro)
Antonelli Ulderigo - 53 anni (Pesaro)
Balsamini Marisa - 51 anni (Sassocorvaro Auditore)
Caldarigi Maurizio - 54 anni (Cartoceto)
Carbonari Eraldo - 60 anni (Pesaro)
Cecchini Luciano - 50 anni (Fano)
Cerioni Flavio - 50 anni (Fano)
Ciaschini Iones - 50 anni (Fano)
Gasparini Caride - 54 anni (Pesaro)
Landi Alberto - 51 anni (San Costanzo)
Landi Antonino - 51 anni (San Costanzo)
Lemma Anna - 54 anni (Pesaro)
Lorenzi Romano - 52 anni (Mombaroccio)
Luchetti Mario - 50 anni (Tavullia)
Magrini Anna Maria - 60 anni (Pesaro)
Mariotti Oriana - 53 anni (Pesaro)
Mura Luigi - 55 anni (Fano)
Omiccioli Elio - 51 anni (Pesaro)
Rosati Antonella - 53 anni (Marotta)
Rotella Luciano - 52 anni (Pesaro)
Storini Roberto - 55 anni (Pesaro)



The background of the poster is a lush, detailed illustration of a tropical jungle. It features large, vibrant green leaves and branches. Four birds are depicted: two toucans with large yellow beaks and black bodies, and two red and blue parrots. The birds are positioned around the central text, with one toucan on the left, one parrot on the top right, and another toucan and parrot at the bottom. The text is centered and reads:

COCKTAIL BAR
*Playa
Bubu*

VIALE CAIROLI 1 FANO (SOTTO HOTEL DE LA VILLE)

MUSICA E DINTORNI 1997

di Luca Valentini

Oasis - Be Here Now

Dopo "Definitely Maybe" e "(What's the Story) Morning Glory?" la discografia degli Oasis si arricchisce, in tutti i sensi, con "Be Here Now". Vendite alle stelle in tutto il mondo per questo album che contiene alcuni brani di grande successo in classifica come singoli: "D'You Know What I Mean?" e "Don't Go Away" negli Stati Uniti entrano nella Hot 100 rispettivamente alla posizione numero 49 e numero 35; "Stand By Me" e "All Around the World" spopolano invece nel Regno Unito. I fratelli Gallagher hanno iniziato la registrazione dell'album nei mitici Abbey Road Studios di Londra per completarlo successivamente nel Surrey presso i Ridge Farm Studios.



Di Malta - Onde

Le musica della cantante Patrizia Di Malta è evidentemente influenzata dal Brasile, dove ha vissuto per parecchio tempo. La ricordiamo bene e molto piacevolmente con il Gruppo Italiano, lei è la voce in "Tropicana". Il suo esordio da solista la vede protagonista con un album di soul elettronico intitolato "Onde", prodotto dal DJ, musicista e poducer Fred Ventura. I brani di punta dell'album sono due, "Come la Notte" e "Lunghezza d'Onda" realizzata insieme al conduttore radiofonico e musicista Alessio Bertallot. C'è anche la cover molto intrigante della celeberrima canzone di Gino Paoli, "Il Cielo in una Stanza".



Zhané - Saturday Night

Zhané è un duo di Philadelphia composto da Renee Neufville e Jean Norris-Baylor. Salite alla ribalta R&B con i loro precedenti singoli "Hey Mr. DJ", "Groove Thing" e "Vibe", Zhané pubblicano un secondo album cercando di bissare il successo. "Saturday Night" contiene sedici nuove tracce tra cui "Request Line" che come campione utilizza un brano di Ashford & Simpson, la title-track "Saturday



Night" insieme a The LOX, "Good Times", cover della hit firmata Chic e "Piecing it Together" in collaborazione con Will Downing e Najee. "Saturday Night" è alla posizione numero 8 della classifica Top R&B Albums.

Men in Black

"Men in Black" è un film diretto da Barry Sonnenfeld e interpretato da Tommy Lee Jones e Will Smith. Sono loro i difensori della galassia che fanno parte di una organizzazione segreta che ci protegge dalle innumerevoli invasioni aliene. Tema musicale del film chiaramente affidato all'ex Principe di Bel-Air, il rapper "Willy".



Avvenimenti 1997

Il noto stilista di origine calabrese Gianni Versace viene assassinato, all'età di 51 anni, il 15 luglio nella sua villa a Miami Beach.

Sarah Michelle Gellar è Buffy l'ammazzavampiri; negli Stati Uniti va in onda il primo episodio della serie omonima ideata da Joss Whedon.

Per favorire la libera circolazione dei cittadini dell'Unione Europea, in Italia entrano in vigore gli Accordi di Schengen.

La Germania, con cinque medaglie d'oro, vince il Campionato Mondiale di Canottaggio, l'Italia deve accontentarsi del quarto posto.

Peppe Nigra organizza a Fano Stracult, la prima rassegna cinematografica trash.

Il CSI-Fano festeggia il 50° anniversario di fondazione con la pubblicazione del libro "CSI-Fano: la storia di una città".

Il pittore fanese Bruno Radicioni muore il 17 aprile all'età di 64 anni.

La Virtus Volley Fano, società di pallavolo maschile, viene promossa in A1.

**Centro Medico
ARCADIA**

**Centro Medico
FISIOSPORT**

**Poliambulatorio Diagnostico
Fisioterapia e Riabilitazione
Medicina dello Sport
Medicina Estetica**

ARCADIA via della Giustizia, 6/A **FANO** - 0721.830756
FISIOSPORT via della Giustizia, 10/B **FANO** - 0721.856145
FISIOSPORT via Oberdan, 74 **FOSSOMBRONE** - 0721.856145

RICEVITORIA - EDICOLA ONDEDEI
di
ONDEDEI Raffaella & Beatrice
Centro Com.le Metauro
FANO Via Einaudi, 30

**EDICOLA Ondedei Raffaella & Beatrice via Einaudi, 30 Centro C.le Metauro
61030 Belloccchi di Fano (PU) - Tel. e Fax 0721.855173**

**APERTO
TUTTI I GIORNI**

**Domenica Aperto
anche a Pranzo**

da Ciarro
chiuso il martedì

**da CIARRO Ristorante Pizzeria Lido di Fano viale Cairoli, 90
daciarro.it - Info e Prenotazioni 0721.806315**

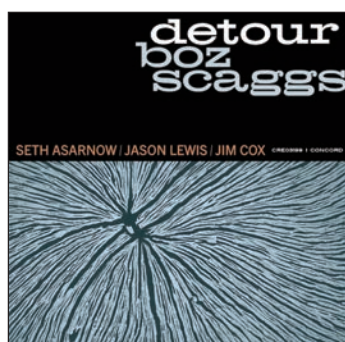
MUSICA IN VETRINA

di Luca Valentini



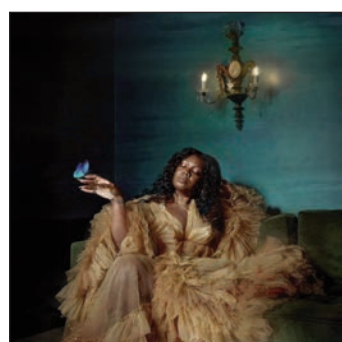
CHRISSIE HYNDE & PALS DUETS SPECIAL

Chrissie Hynde, anima del gruppo rock The Pretenders, pubblica un album di cover interpretate insieme ad una folta schiera di amici. "Duets Special" contiene 13 brani tra cui "Me & Mrs. Jones" di Billy Paul in collaborazione con K.D. Lang, "Always on My Mind" di Willie Nelson insieme a Rufus Wainwright e "Sway" dei Rolling Stones con Lucinda Williams. Altri duetti da segnalare sono quelli con Julian Lennon ("It's Only Love") Debbie Harry ("Try to Sleep") e Carleen Anderson ("Every Little Bit Hurts").



BOZ SCAGGS DETOUR

Il ritorno di Bob Scaggs, dopo sette anni di assenza, è segnato da un album che possiamo considerare il tributo dell'artista, originario dell'Ohio, alla canzone tradizionale americana. "Detour" contiene infatti alcuni standard senza tempo come "It's Raining" di Allen Toussaint e "The Very Thought of You" di Nat King Cole. Il primo singolo estratto è "I'll Be Long Gone".



YAZMIN LACEY TEAL DREAMS

La cantante soul Yazmin Lacey ha debuttato nel 2023 con un album strepitoso intitolato "Voice Notes". Questo secondo "Teal Dreams" conferma il talento dell'artista che arricchisce le canzoni con testi coraggiosi e un sound unico. Tra i brani di "Teal Dreams", che spaziano dal soul allo ska fino al rock più morbido, sono da segnalare "Two Steps", "Wallpaper" e "Win't I Good For You".



MAKAYA MCCRAVEN OFF THE RECORD

Il batterista jazz Makaya McCraven pubblica un nuovo doppio album intitolato "Off The Record" che celebra l'energia dei live e reinterpretate le improvvisazioni in qualcosa di più intenzionale con la rielaborazione di registrazioni dal vivo in nuovi collage sonori, fondendo jazz, hip-hop e altri generi. L'album contiene 11 tracce tra cui spiccano "Imafan", "The Beat Up" e "Away".



DELTA V IN FATTI OSTILI

I Delta V (Carlo Bertotti, Flavio Ferri e la cantante Marti) tornano dopo 6 anni dal precedente album "Heimat" con "In Fatti Ostili". L'album contiene 11 nuove canzoni che hanno come denominatore comune l'attuale senso di ostilità diffusa. Il primo singolo estratto è "Nazisti dell'Illinois" e sono da evidenziare anche "Essere Migliori" e "Provincia Meccanica".

PER LA TUA PUBBLICITA' SCEGLI NOI

**LISIPPO EDITORE DAL 1992
E' PRESENTE CON LE SUE TESTATE ,
LISIPPO, INFORMATUTTO,
FANO24, FORZA ALMA,
L'ANNUARIO DI FANO E CON
TRE PAGINE FACEBOOK:
fano24, sportfano24, lisippo**



LISIPPO EDITORE

lisippo@libero.it - 335.6522287

COMUNE DI FANO



SCUOLA DELL'INFANZIA "LA TROTTOLA": AL VIA I LAVORI DI IMPERMEABILIZZAZIONE

Serfilippi: «Promesso entro novembre, dal 3 novembre il cantiere è aperto»

Sono partiti il tre novembre mattina i lavori di sistemazione e impermeabilizzazione della scuola dell'infanzia "La Trottola", edificio che negli ultimi anni aveva registrato infiltrazioni causate dal deterioramento della copertura. L'intervento vale circa 130 mila euro ed è parte del più ampio programma da 1 milione e 250 mila euro che l'amministrazione Serfilippi ha destinato alla messa in sicurezza e alla manutenzione straordinaria dei plessi scolastici, perché – come ha ricordato il sindaco – «i nostri bambini non devono andare a scuola con i secchi d'acqua vicino ai banchi. Per questo abbiamo deciso di intervenire alla radice del problema».

«Quello che vogliamo sottolineare – spiega il **sindaco Luca Serfilippi** – è il metodo: quando assumiamo un impegno con le famiglie e con la città lo rispettiamo. Avevamo detto che i lavori sarebbero partiti entro novembre e il 3 novembre, siamo qui. Preferiamo dire la verità sui tempi, sapendo che alcune procedure non si fanno "da oggi a domani", piuttosto che creare aspettative irrealistiche. Quando diamo una parola, la rispettiamo».

Nel dettaglio, l'**assessore ai Lavori pubblici Gianluca Ilari** ha spiegato che «alla Trottola non facciamo una semplice riparazione, ma un intervento strutturale: rimozione della ghiaia in copertura, preparazione del sottofondo, impermeabilizzazione totale del tetto e ripristino delle caditoie. È lo stesso procedimento che utilizzeremo sugli altri plessi individuati. L'obiettivo è eliminare la causa delle infiltrazioni, così che non si ripresentino tra pochi anni».

I lavori dovrebbero concludersi entro la fine di novembre: «Dopo la rimozione dei materiali il tetto deve "asciugare", perché oggi l'acqua è passata sotto le guaine. Solo una volta risolta la causa, con il prossimo pacchetto di manutenzioni, potremo intervenire anche all'interno: pitturare adesso significherebbe farlo sul bagnato».

Ilari ha poi ricordato che l'intervento «rientra nel piano da 1,25 milioni di euro approvato qualche settimana fa e destinato per circa il 90% alle scuole. Quando ci siamo insediati ci siamo trovati davanti a situazioni anche gravi. Grazie all'accordo quadro che abbiamo messo in piedi, oggi riusciamo in poche settimane a portare in cantiere opere che prima richiedevano mesi tra progettazione, gara e affidamenti».

La continuità didattica sarà garantita: «La scuola resta aperta – conferma l'assessore –. L'unico disagio sarà la recinzione all'ingresso per il cassone che servirà a smaltire la ghiaia del tetto. Per il resto le attività possono proseguire».

«Questo intervento – conclude il sindaco Serfilippi – è la prova concreta del nostro modo di amministrare: programmare, dire con chiarezza cosa si può fare e poi farlo nei tempi annunciati».





di Sergio Schiaroli

ARTE, ESTRO E FANTASIA

Mi domandavo cosa fosse la stand-up comedy arrivata recentemente dagli Stati Uniti fino a Fano. Con curiosità sono andato a vedere l'esibizione del gruppo teatrale "Scottadito" con protagonisti Erica Brunello e Gianluca Ruscitti. Sapevo che venivano coinvolti gli spettatori e l'idea di far leggere una frase dai fantasmagorici libri di Stefano Benni per inanellare il sequel di una rappresentazione teatrale improvvisata mi è parsa molto funzionale. Molto bravi gli interpreti che hanno portato in scena solo se stessi e qualche stoffa colorata. Il pubblico ha partecipato molto attivamente per cui penso che potrebbe essere coinvolto anche in maniera più stringente avvicinandosi di più al teatro attivo senza remore psicologiche.

Passare per via Garibaldi e sentirsi come a Montmartre a Parigi non è da tutti i giorni ma l'inventiva e l'arte di Barbara Pusineri riescono anche in queste metamorfosi. Silvia Spuri con le musiche del suo organetto ha poi creato l'atmosfera più adatta invitando i presenti a cenni di ballo.



Teatro Scottadito



Artisti fanesi

Magasin Garibaldin ha organizzato anche il cinemìn Garibaldin. Una staffetta tra opere ritrovate di artisti particolarmente attivi nel secolo scorso e artisti più contemporanei in stili diversi come John Betti, Lilian Rita Callegari, Giorgio Cresseri, Carlo De Benedictis, Deanna Pavone, Roberto Sironi, Luca Vassilich. Ne è uscito anche un bellissimo video di Simona Santorelli, divertente ed emozionante che è molto circolato tra i social.

Ho seguito le finali di precedenti edizioni del Concorso internazionale per giovani clarinettisti mentre quest'anno sono andato a vedere alcune prove. Oltre ad ascoltare le esibizioni mi hanno colpito i ragazzi in fondo alla grande sala San Domenico, quasi dispersi, molto composti, in trepidante attesa del loro turno per poi raggiungere la postazione senza clamori intorno. Giovani che oltre dall'Italia provenivano da Cina, Taiwan, Giappone, Spagna, Portogallo, Colombia, Germania. Non avrei voluto essere parte della Commissione: M° Sauro Nicoletti (dir. Artistico e Presidente), M° Valeria Serangeli, M° Giuliano Giuliani, M° Patrick Messina e M° Luca Sartori; in realtà non ci sono esclusi ma solo una scelta delle eccellenze che ha impatto diverso. Uscendo ho accenna-



Fano Parisienne e cinemìn Garibaldin

L'apertura dello stupendo cortile di Palazzo Castracani è stata una piacevole sorpresa anche per molti fanesi. La sede dell'Associazione



Giuria clarinetto

LA PARRUCCHIERA DI SIVIGLIA

GIORINI SERIE A STAGIONE 2025/26

Un volta, una moglie, una identità

STAGIONE 2025/2026 MEGABOX VOLLEY

STAGIONE 2025/2026 ALMA FANO CALCIO

live**ticket**

GOSTEC

www.live**ticket**.it

www.gostec.it



manicomio ha inchiodato mente e corpo. Oggi sono un essere sconsolato non ho piet  per me stessa. Sono morta e risorta infinit  di volte e ogni volta ho amato molto come il ragazzo dal cuore rosso nella trama di teschi e di rose.”

In ottobre sono state anche inaugurate le stagioni dell'Universit  dei saperi e del Circolo Bianchini con programmi di iniziative continue per tutti i gusti e interessi mentre si   anche svolta la rassegna Letteraria e sono iniziati gli spettacoli di prosa al teatro della Fortuna. Una citt  che non va il letargo, buon segno, importante che partecipino i giovani a conferenze come la brillante e chiara “lectio” in apertura Unisap del prof. Paolo Ercolani, filosofo, sull'attualissimo tema dell'umano di fronte all'Intelligenza Artificiale. Uno sguardo in parte desolante sui nuovi linguaggi di comunicazione.

Un'altra stupenda visita organizzata dal Gruppo Fai di Fano diretto dall'amica Anna Siccoli ha permesso la visita degli interni di Palazzo Paladini Ferri preso d'assalto da

to un applauso alla giovanissima di Taiwan, lei ha sorriso, insieme al ragazzo accanto, ha congiunto le mani e ha fatto un inchino. Mi   parso di essere in un altro mondo.

Tra le iniziative culturali in corso merita di essere visitata la mostra di Omar Galliani a palazzo Bracci Pagani e San Domenico in cui tra l'altro mi hanno colpito i quadri a matita nera o pastello blu. Galliani afferma che le 8sue opere preferite le ha disegnate di notte. Accanto alle opere tante poesie tra cui una di Alda Merini: “ l'immagine nostra di Dio   l'immagine di noi stessi. Una la di2fferenza: la superbia dell'uomo non sa perdonare Dio magnifico onnipotente e noi cos' fragili abbiamo perso di vista la morte nostra grande consolatrice. Immagino un Cristo bellissimo vero consolatore il primo femminista l'uomo che tutte le donne avrebbero amato. Un cristo che ci chiede perch  tanta bellezza e carit  siano trafitte su un volgare pezzo di legno. Non capisco la tortura. Il



tantissimi fanesi e non, cortesemente accolti dalla Famiglia dei Conti Aventi. Un Palazzo settecentesco in Piazza Costanzi, che era direttamente collegato con la chiesa di Sant'Antonio tramite una struttura architettonica ad arco (abbattuta nel 1922) per un passaggio nascosto. La guida ha raccontato che i nobili temevano gli assalti dei malintenzionati, in particolare di alcuni esuberanti residenti nel vicino umile quartiere dei Piattelletti. I cunicoli sotto la citt  probabilmente garantivano la sicurezza alle famiglie pi  agiate e influenti nei loro spostamenti.

Non deludono mai le iniziative di Paolo Talevi come la Mostra “1942” nell'ambito della 11ma edizione della Storia della fotografia italiana. Serata magistralmente condotta da Marcello Sparaventi con relazione di Marco Labbate (storico) e recitazione di Vittorio Tranquilli (docente di lingua italiana). Talevi ha ritrovato nei mercatini dell'antiquariato e adattato in mostra un calendario1942 della Ferrania con calcografie della Rizzoli di Milano. Ancora una volta Paolo si   rivelato come uno tra i migliori fotografi italiani, se non il primo per sensibilit . Stimolante la relazione di Labbate che ha ricordato l'Italia di quell'anno vissuto tra la canzone “voglio vivere cos  (col sole in fronte)” e la distruzione della guerra mentre Tranquilli ha recitato un testo del prof. Battistelli dal titolo “Estate 1942” pubblicato nel libro di Talevi e Marco Ferri sul Teatro della Fortuna prima del restauro.

RISTORANTI SELF-SERVICE

pesceazzurro

16€
MENU COMPLETO

15€ MERCOLEDI E GIOVEDI

menu

COMPLETO

5 PIATTI + CONTORNO

2 antipasti, 1 primo, 2 secondi, 1 contorno

NEL MENU   INCLUSO PANE, COPERTO, ACQUA E VINO ALLA SPINA GRATIS

MIRAMARE DI RIMINI
CATTOLICA
FANO
SENIGALLIA

alpesceazzurro
www.pesceazzurro.com

SCANSIONA E SCOPRI IL MENU DEL GIORNO

9

GIOMARO DA PAURA

Il 2 novembre 2025, in occasione del festival CineOFF di Ancona, promosso da CNA Cinema e Audiovisivo Marche, nel corso della giornata conclusiva del festival, è stato assegnato il premio "Mestieri del Cinema" ad Andrea Giomaro, noto truccatore e tecnico degli effetti speciali di Fano. Con questo riconoscimento, CNA Cinema e Audiovisivo Marche vuole porre l'accento sull'importanza delle figure tecniche e creative che operano dietro le quinte della produzione audiovisiva, cruciali per lo sviluppo del settore regionale, valorizzando la loro professionalità e creatività.



Andrea Giomaro si contraddistingue per una carriera lunga e articolata: oltre 100 collaborazioni tra cinema, teatro e televisione, con produzioni che vanno dal piccolo al grande schermo.

Tra i suoi lavori si segnalano collaborazioni con registi di rilievo nazionale ed internazionale, quali Ridley Scott, Mel Gibson, Pupi Avati, Paolo Sorrentino, Matteo Garrone, Dario Argento e tanti altri.

«Che cosa bella, non me lo aspettavo, sono felice ed orgoglioso e ringrazio tutti quelli che hanno collaborato e ritenuto che ne fossi meritevole!»

Giomaro viene da un fine settimana che lo ha visto protagonista su più fronti:



«Per Halloween a Bologna, in collaborazione con L'Accademia Nazionale di Cinema presso la quale sono insegnante, hanno proiettato al cinema Odeon il mio vecchio cortometraggio "Betania" mentre nella sala affianco davano Dracula di Luc Besson...



Contemporaneamente, a Fano andava in scena "Una Visita da Paura" (OnStage Produzioni), per la quale, oltre alla realizzazione delle protesi degli zombie, ho curato anche la scrittura dei testi recitati dai "morti", concepiti per unire coinvolgimento emotivo e contenuti di carattere storico, dopo il libro di questa estate mi sembrava un modo simpatico per continuare a raccontare la mia città»

LAVORO E LEGALITÀ; PREMIATI I MAESTRI DEL COMMERCIO, IL PROCURATORE DE LUCIA E VIOLANTE

Un premio agli imprenditori che hanno contribuito alla crescita della provincia e a chi è impegnato costantemente nella difesa della legalità. La Prefettura di Pesaro Urbino ha ospitato in mattinata la Giornata dei "Maestri del Commercio" organizzata da 50 & Più Pesaro Urbino, l'Associazione degli Over 50 di Confcommercio Marche Nord, la consegna del 'Premio Antiracket' al Procuratore della Repubblica di Palermo Maurizio De Lucia e di un Premio speciale, in occasione degli 80 anni di Confcommercio, a Luciano Violante, ex magistrato e Presidente della Camera dei Deputati. Presenti numerose autorità civili e militari. Ha portato i saluti il prefetto Emanuela Saverio Greco. Dopo il videomessaggio del presidente di Confcommercio Claudio Sangalli, i vari interventi.

"Sono particolarmente orgogliosa di festeggiare i Maestri del commercio – ha esordito la presidente di 50&Più Patrizia Caimi, al tavolo con il direttore di Confcommercio Agnese Trufelli, la vicepresidente di Confcommercio Patrizia Di Dio, De Lucia e Violante - e fiera di assegnare il Premio Antiracket, ideato dal mio predecessore Giuseppe Ciucciarelli, giunto alla sua 20esima edizione. Esprime la nostra solidarietà a chi ha speso la propria esistenza per difendere il nostro diritto a lavorare in un Paese libero dal cappio della criminalità".

Ha proseguito l'on. Antonio Baldelli: "In questa sala, siede davvero l'Italia migliore: quella che non si arrende, che ogni giorno combatte per far progredire, promuovere e difendere la Nazione, attraverso il lavoro, la dedizione, la correttezza, la fiducia nel futuro ma anche attraverso il senso del dovere e della legalità".

Tanti gli amministratori, tra i quali il presidente della Provincia Giuseppe Paolini e il sindaco di Pesaro Andrea Biancani: "Premiare, nello stesso giorno, chi ha costruito la propria impresa e chi ha contribuito a rafforzare la legalità nel nostro Paese, ha un valore civile altissimo: significa riconoscere che lo sviluppo economico e la giustizia camminano insieme".

Quindi è stato consegnato il Premio al Procuratore De Lucia "per l'impegno costante nella difesa della legalità e la lotta alla criminalità organizzata".

"Questo è un premio a tutta la squadra, noi lo intendiamo così. Un onore riceverlo insieme a Violante. Dal 1992 1993 lo Stato sta facendo molto contro le mafie e questo impegno ha portato importanti risultati, come la cattura dei grandi capi, ultimo Messina Denaro. Ma c'è tanto lavoro da fare ancora. Un sentito ringraziamento va a tutti coloro che lavorano per contrastare la criminalità organizzata, ad iniziare dai tanti giovani, e per rendere l'Italia un po' migliore. Questo di oggi è un evento prezioso, l'educazione culturale è fondamentale".

A Violante è stato conferito il riconoscimento "per l'impegno profuso nel contrasto alla criminalità organizzata a tutela delle nostre imprese e imprenditori".

"In questa occasione mi sento di ricordare e ringraziare in particolare tutti quei giovani agenti di scorta che sono impegnati in prima linea. La forza di un Paese sono gli umili. Ci sono tante piazze e vie dedicate a giudici importanti, quante invece per questi giovani? Non ci sono vittime di serie A e di serie C. Quello che ricevo è un riconoscimento anche a tutti loro".

Molto attesa anche la premiazione dei 'Maestri del Commercio'. L'onorificenza è stata conferita ai titolari di esercizi commerciali, turistici e di servizi con 50, 40 e 25 anni di attività a cui verrà consegnata un'aquila, rispettivamente di diamante, oro e argento. In totale 33 i premiati

"Il Premio Maestri del Commercio – ha sottolineato Trufelli - è sinonimo di capacità, impegno, lungimiranza. Quello dei 25, 40 e 50 anni è un traguardo importante e prezioso che si taglia se si è capaci di rinnovarsi e di affrontare le sfide moderne e quelle quotidiane. Imprenditori che svolgono una funzione fondamentale sia per l'occupazione che a livello sociale".

I PREMIATI

AQUILE D'ARGENTO PER OLTRE 25 ANNI DI ATTIVITÀ

Gaudenzi Giovanni - 27 anni (Pesaro)
Pastrani Elide Carmen Maria - 33 anni (Fano)
Simoncini Donatella - 36 anni (Fano)

AQUILE D'ORO PER OLTRE 40 ANNI DI ATTIVITÀ

Basili Paolo - 48 anni (Petriano)
Crescentini Attilio - 46 anni (Pesaro)
Fazi Stefano - 42 anni (Pesaro)

Donati Massimo - 41 anni (Sant'Angelo in Lizzola)
Marcantognini Mauro - 44 anni (Pesaro)
Moscatelli Gilberto - 45 anni (Pesaro)
Panicali Leonardo - 46 anni (Monteciccardo)
Vagnini Marco - 45 anni (Pesaro)

AQUILE DI DIAMANTE PER OLTRE 50 ANNI DI ATTIVITÀ

Alessi Roberto - 50 anni (Pesaro)
Andreani Claudio - 50 anni (Pesaro)
Antonelli Ulderigo - 53 anni (Pesaro)
Balsamini Marisa - 51 anni (Sassocorvaro Auditore)
Caldarigi Maurizio - 54 anni (Cartoceto)
Carbonari Eraldo - 60 anni (Pesaro)
Cecchini Luciano - 50 anni (Fano)
Cerioni Flavio - 50 anni (Fano)
Ciaschini Iones - 50 anni (Fano)
Gasparini Caride - 54 anni (Pesaro)
Landi Alberto - 51 anni (San Costanzo)
Landi Antonino - 51 anni (San Costanzo)
Lemma Anna - 54 anni (Pesaro)
Lorenzi Romano - 52 anni (Mombaroccio)
Luchetti Mario - 50 anni (Tavullia)
Magrini Anna Maria - 60 anni (Pesaro)
Mariotti Oriana - 53 anni (Pesaro)
Mura Luigi - 55 anni (Fano)
Omiccioli Elio - 51 anni (Pesaro)
Rosati Antonella - 53 anni (Marotta)
Rotella Luciano - 52 anni (Pesaro)
Storini Roberto - 55 anni (Pesaro)





- Zanzariere
- Tende da sole
- Inferriate
- Tapparelle
- Infissi in Alluminio e Pvc

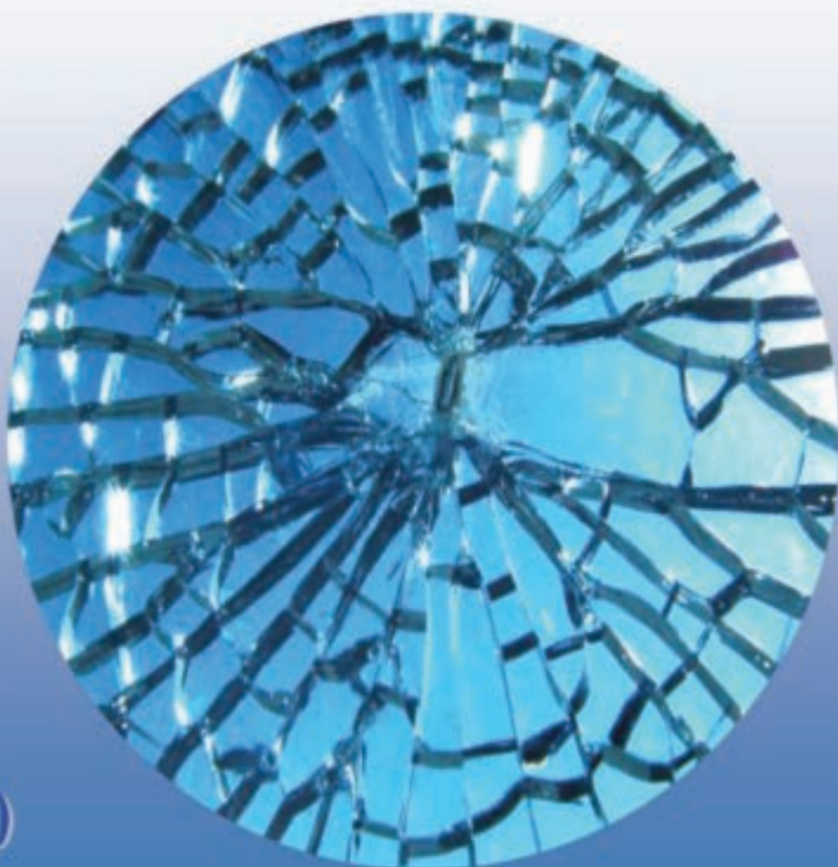
Vetreria Riflesso

Telefono 0721/803937 — 334/7052376 www.vetreriariflesso.com

info@vetreriariflesso.com

Via del Commercio 8/A FANO

- Sostituzione vetri
- Specchi
- Mensole
- Box Doccia
- Sabbatura vetri
- Tavoli in vetro
- Oggettistica in vetro





ASET SPA

"COME BUTTA?": SE DIFFERENZI BENE, ALLUNGHI LA VITA DELLA DISCARICA

Ogni gesto quotidiano conta. Anche quello di buttare un rifiuto nel contenitore giusto.

Con la nuova campagna di sensibilizzazione **"Come butta?"**, Aset Spa invita tutti i cittadini a riflettere su un concetto semplice ma fondamentale: **più siamo bravi a differenziare, più allunghiamo la vita della discarica di Monteschiantello** e riduciamo l'impatto ambientale sul territorio.

Da scarto a risorsa

Il messaggio della campagna – "Come butta? Bene, se mi ricicli bene. Da scarto a risorsa basta un gesto" – gioca con le parole per ricordare che **ogni rifiuto può trasformarsi in qualcosa di nuovo e utile**, se smaltito correttamente. Una lattina può rinascere in una moka, una bottiglia di plastica può diventare una colorata maglietta, un foglio usato può trasformarsi in un rotolo di carta igienica. Piccoli esempi concreti di un'economia circolare che comincia proprio da casa nostra.

Un impegno condiviso per prevenire l'emergenza

L'aumento dei rifiuti indifferenziati pesa sulla discarica di Monteschiantello, che oggi accoglie anche i conferimenti di altri territori. Migliorare la raccolta differenziata significa **ridurre i conferimenti, abbassare i costi di smaltimento e prolungare la vita dell'impianto**, evitando di dover cercare nuove aree o ampliare quelle esistenti.

Un impegno che parte da ognuno di noi e che Aset sostiene con azioni concrete e strumenti di informazione, perché la sostenibilità si costruisce insieme.



Una campagna per tutti

"Come butta?" parla a **giovani, adulti e anziani** con un linguaggio positivo, colorato e inclusivo. *"Differenziare non è solo un dovere ambientale, ma una forma di rispetto verso il nostro territorio e verso le generazioni future – sottolinea Giacomo Mattioli, Presidente di Aset Spa – Ogni errore nella raccolta indifferenziata pesa sulla discarica di Monteschiantello, che oggi accoglie rifiuti anche da altri Comuni. Se miglioriamo la qualità della differenziata, possiamo ridurre i volumi di smaltimento e guadagnare tempo prezioso per pianificare il futuro".*

ENTRA DIRETTAMENTE IN CONTATTO CON LA TUA FARMACIA COMUNALE E MANDACI UN MESSAGGIO SU Whatsapp!

- Puoi inviare ricette • prenotare i tuoi farmaci e richiedere informazioni su prodotti e servizi •

FANO CENTER
331 136 6984

0721 855884

GIMARRA
331 136 6986

0721 831061

MAROTTA
331 136 6980

0721 969381

PIAGGE
331 136 6981

0721 890172

CANTIANO
331 136 6983

0721 783092

SANT'ORSO
335 156 9937

0721 830154

STAZIONE
331 136 6979

0721 830281

FARMACIE COMUNALI ASET

www.asetservizi.it

OMAGGIO A NESTORE

“NÈSTORE”

*A nuvembre fan cinq'an ch'si "malasù"...
el tēp pasa ala svelta e vola via,
mo armàni in ti ricòrd sa l'alegrìa...
un món, el tua, ch'arlùc sempre de più!*

*Dentra i ricòrd t'arvèg in cumpagnia
de Gilles, d'Airton e Forghieri,
sal "Drake" e la Ferrari in ti pensieri...
e intant la "penna" tua chiàpa el via!*

*Da Curetòr dle boś a Redatòr,
la vita su a Milàn dentr' al "Corriere",
pu del "Corriér Motori" l'ideatòr!*

*Un foriclàs sincér... su ogni pista,
e pr'arcuntè le stòri... cle più vere
sa l'intùit del "Grande Giornalista"!*

*Tun cantuncin del còr la cità d'Fan
te tién in ti ricòrd... e t'bat le man*



Elvio Grilli



Nestore Morosini al centro tra Lauda e Montezemolo

Quando se n'è andato tragicamente Nestore si stava spegnendo per malattia anche mia moglie, per cui mi rimane il ricordo di un comune periodo terribile. Tuttavia pensare a Nestore, oltre la mia mancanza, non può che prevalere l'allegria perché era una di quelle persone che trasmettevano a pelle generosità e ironia. Ho scritto vari pensieri su di lui e gli avevo anche regalato una poesia. Ricordo quando ci vedevamo studenti universitari, lui fuori corso, al Bar Goliardo, storico bar dei marchigiani a Bologna, come lo ricordo negli ultimi tempi quando guardavamo le partite insieme sfottendoci a vicenda perché lui interista e io Juventino, avevo la sua preziosa firma nel mio papiro cerato di matricola. Si è raccontato in un libro così come altri lo hanno raccontato. Indimenticabili i suoi "ritratti" degli amici del Caffè Centrale o delle feste universitarie al Florida degli anni '50-'60. Un grande giornalista di motori, di sport, di cronaca e tematiche sociali. Fra i tanti servizi da inviato ha firmato le grandi cronache dalle Olimpiadi di Monaco del 1972, introducendosi con stratagemmi nel villaggio che ospitava gli atleti israeliani dove vi fu l'incursione dei miliziani palestinesi. Conosceva tutti i grandi piloti ed era amico di Mazzola, ma la foto cui teneva di più era quella con l'Ing. Enzo Ferrari con il quale si era scontrato più volte. Non aveva timori reverenziali verso nessuno. Un grande amico di Fano e dei fanesi e soprattutto un uomo generoso. Ogni volta che tornava, con la sua simpatia era festa per tutti.

Sergio Schiaroli



Nestore Morosini a destra insieme all'Ing. Ferrari

Passa a **Lyca Mobile**
da qualsiasi operatore

180GB

5,99€

Minuti Illimitati verso Nazionali

200 SMS compresi



ASSISTENZA E RIPARAZIONI
TELEFONIA, TABLET E PC

Via IV Novembre, 27 - FANO (PU) - ☎ 0721 831428
📞 378 0862201 - ✉ coverupfano20@gmail.com



**TERAPIA INTENSIVA
ANTINFIAMMATORIA
CONTRO IL DOLORE ARTROSI
NON INVASIVA
ONDE SONICHE - RADIOFREQUENZE - OZONO**

Per appuntamenti
FANO - PESARO Tel. 333.9129395
info@sonotronitalia.com - www.sorazon.it

LE AQUILE RISPONDONO AL RICHIAMO SCIAMANO



di Sergio Schiaroli

La sua voce ha fatto venire i brividi di emozione a tutti coloro che hanno potuto ascoltarla ad un incontro o ad una cena nella sua breve vacanza d'ottobre. Lei è Venera Urazbekova (Venus), soprano chaman, in vacanza a Fano che già ama profondamente. Ha vinto vari concorsi internazionali, tra cui Mosca dove ha ottenuto l'attestato di Pierre Cardin come migliore cantante. Si è esibita anche in Cina, Vietnam, Serbia, Spagna. Suona uno strumento che si chiama hang e lo shan kobyz (scacciapensieri) ma anche un tamburo africano per musica etnica.



ca. Suona e canta canzoni in Kazako, turco, bulgaro, mongolo, serbo e greco. Ha un'estensione della voce di 3,5 ottave che indica notevole flessibilità vocale e la capacità di esplorare un'ampia gamma di note. Brava, bella e dolcissima è artista poliedrica in musica classica e folkloristica, spesso danzando, ma lavora anche nel genere delle arti grafiche, dipingendo quadri, piatti, vasi, mobili e vestiti. Si è aggiudicata la medaglia d'oro in un concorso folk in Bulgaria. Per noi amici si è esibita anche in una "versione di musica Kazako-napoletana" come "na jurnata e sole" o canzoni emozionanti come "con te partirò" o "parlami d'amore Mariù". Trova energia nella natura abbracciando le piante o camminando nei boschi. Ho visto e sentito le aquile rispondere al suo richiamo sulle stupende montagne bulgare e poi volarle intorno. Ora è tornata in Kazakistan nella speranza che Fano la richiami per qualche mostra o soprattutto esibizione, spero anch'io che la città non rimanga sorda e cieca.



SCEGLI **FANOGOMME** ARRIVA IL FREDDO PREPARATI CON I PNEUMATICI INVERNALI

FANOGOMME avvisa i fanesi che acquistando pneumatici (invernali, all season o estivi) presso **FANOGOMME** ottieni immediati vantaggi pensati per te.

VISITA IL NOSTRO SITO www.fanogomme.it e scopri tutte le promozioni attive. Ti ricordiamo che **presso FANOGOMME :**
IL DEPOSITO PNEUMATICI ESTIVI TERMICI È GRATUITO.
AMPIA DISPONIBILITA' DI CATENE E CALZE DA NEVE OMOLOGATE.
SERVIZIO REVISIONI AUTO E MOTO.








Driver

PNEUMATICI E ASSISTENZA



**IN INVERNO E' D'OBBLIGO LA SICUREZZA
E' TEMPO DI FANOGOMME**

**SEDE PRINCIPALE: VIA C. PISACANE, 33 FANO TEL. 0721.809762
FILIALE: VIA FILIPPINI, 5N BELLOCCHI DI FANO TEL+FAX 0721.854776**

UNA VALLE CHE RIPARTE IN BICICLETTA: NASCE “BIOBIKE METAURO”

Fossombrone, Montefelcino e Isola del Piano insieme per un nuovo modello di cicloturismo, sportivo ma anche inclusivo, sostenibile e biologico.

Parte ufficialmente l'ambizioso progetto “Bici in Comune” che, interamente finanziato dal Ministero dello Sport, ha conquistato l'ottava posizione su oltre 1.900 domande presentate in tutta Italia.

A conferma del valore della proposta e della vocazione cicloturistica della Valle del Metauro, pronta ad affermarsi come destinazione organizzata, i tre Comuni sono stati premiati come accessibili e accoglienti per chi ama scoprire il territorio in bicicletta.

Oltre all'infrastruttura cicloturistica – tabellata, mappata digitalmente, dotata di stazioni di manutenzione e percorribile anche con e-bike – è previsto un calendario di iniziative aperte a tutti, con mezzi speciali (handbike, tandem, ecc.) messi gratuitamente a disposizione di persone con difficoltà motorie o disabilità, e legate alle eccellenze enogastronomiche del territorio.

Nasce così “BioBike Metauro”, la rassegna di eventi cicloturistici che unisce sport, inclusione, promozione del territorio e cultura del biologico, il cui primo appuntamento è stato programmato domenica 26 ottobre con partenza da Fossombrone, Comune capofila del progetto, con quattro percorsi adatti a tutti e per tutti i gusti: MTB – 30 km, Gravel – 50 km, Strada – 50 km, Bike Family – 5 km con guida cicloturistica.

Il progetto è stato presentato presso Confcommercio Marche Nord, come sempre pronta a promuovere le iniziative che contribuiscono alla valorizzazione e allo sviluppo del territorio.

“Lo sviluppo sostenibile del territorio – ha esordito il direttore Agnese Truffelli – è un tema che si sta molto a cuore. Il cicloturismo è in forte crescita: nel 2024 si è registrato un boom sia in termini di presenze, stimate in 89 milioni, più +54% sul 2023, che di impatto economico. E fa molto piacere che alcuni Comuni collaborino per sviluppare progettualità per un nuovo modello di cicloturismo, sportivo ma anche inclusivo e sostenibile”.

Ha proseguito il sindaco di Fossombrone Massimo Berloni:

“Abbiamo la fortuna di vivere in un territorio meraviglioso, che offre anche percorsi straordinari per chi ama la bicicletta. Una parte del percorso del progetto è quello della tappa del Giro d'Italia del 2023, definita dagli organizzatori tra le più belle della corsa. Un grande ringraziamento va a tutti coloro che hanno lavorato a questa splendida iniziativa che darà un valore aggiunto al nostro territorio”.

Come sottolineato dal Sindaco di Isola del Piano Giuseppe Paolini: “grande spazio sarà dato alle eccellenze locali, con particolare attenzione alla vocazione biologica che caratterizza da decenni il mio Comune”. Insomma, incalza Paolini questa volta nelle vesti di Presidente della Provincia di Pesaro e Urbino: “questo progetto è un esempio virtuoso di sinergia tra Amministrazioni che solca il terreno intrapreso dalla BioTappa del Giro d'Italia di Fossombrone del 2023 e rappresenta una prospettiva importante per tutta la Vallata del Metauro, unita da un'eredità culturale che si intreccia perfettamente con il messaggio di sostenibilità e salute portato avanti dal progetto”.

Per il Comune di Montefelcino è intervenuta l'assessore Chiara Paoloni: “E' un progetto che aiuta a valorizzare il territorio e le sue eccellenze, e che ha anche un importante valore sociale. Un grande ringraziamento al Comune di Fossombrone per averci coinvolto”.

Il progetto è stato finanziato dal Ministero dello Sport e realizzato da Sport e Salute (struttura governativa che lavora per conto del Ministero dello Sport) in collaborazione con l'Anci.

Ha concluso Maria Teresa D'Angelo, coordinatrice di Sport e Salute struttura territoriale Marche: “Un ottimo progetto, tra i 10 finanziati nelle Marche, che riveste grande importanza sia a livello di socializzazione che per la qualità della vita”.

Tutti i partner sono convinti che, soprattutto nella valorizzazione del territorio, sia sempre più fondamentale creare rete puntando sull'esaltazione delle risorse locali e sviluppando iniziative che coniughino l'attività sportiva all'aria aperta con l'eccellenza enogastronomica, il cicloturismo con la cultura, e l'inclusione sociale con la storia e le tradizioni. Un percorso condiviso che mira a rafforzare il legame tra queste diverse dimensioni, per costruire un futuro più sostenibile e ricco di opportunità.



**dal 6 al 9
novembre**

fano teatro 25/26
STAGIONE DI PROSA

A close-up portrait of a man and a woman. The man, on the left, has dark, wavy hair and a light beard, looking directly at the camera with a serious expression. The woman, on the right, has light brown hair styled in a bun, looking slightly away from the camera. They are both wearing dark clothing.

MACBETH

arTEMISTA PRESENTA
IL FOYER RACCONTA L'ARTE A FANO



FOYER TEATRO DELLA FORTUNA, FANO
DAL 1 NOVEMBRE 2025 AL 27 DICEMBRE 2025

FUORI DALLA CORNICE

OPERE DI PAOLO DEL SIGNORE



FANO CAPOFILA CON SAN COSTANZO OTTIENE 1 MILIONE DI EURO DALLA REGIONE MARCHE PER RIQUALIFICARE E METTERE IN RETE I BORGHİ DI METAURILIA, CAMINATE E STACCIOLA

Un milione di euro per potenziare e riqualificare Metaurilia, Caminate e Stacciola di San Costanzo. Il Comune di Fano è tra i beneficiari delle risorse del Fondo Unico Nazionale per il Turismo (FUNT) approvate dal Ministero del Turismo. Nella graduatoria ufficiale, il progetto presentato dalla Regione Marche, con il Comune di Fano capofila e il Comune di San Costanzo come partner, ha ottenuto un finanziamento complessivo di 1.000.000 di euro: 500.000 euro di cofinanziamento regionale e 500.000 euro a valere sul fondo ministeriale. È un risultato di grande rilievo perché riconosce a Fano un ruolo di guida e consente di intervenire in modo strutturale sulle frazioni-borgo più esterne, riportando al centro le periferie storiche della città – in particolare Metaurilia e Caminate e, insieme, il borgo di Stacciola di San Costanzo.

“Questo milione di euro non è un finanziamento qualunque – sottolinea il sindaco di Fano, Luca Serfilippi – perché ci permette di fare due cose insieme: riqualificare piazze, scuole, parchi e, allo stesso tempo, creare le condizioni perché i privati aprano attività e servizi nei borghi. È un modo concreto per dire che le periferie contano quanto il centro: Metaurilia e Caminate entrano a pieno titolo nella strategia turistica di Fano, non restano luoghi marginali.”

Il progetto nasce da un percorso condiviso tra i Comuni di Fano e San Costanzo, le comunità locali e gli stakeholder e si sviluppa tenendo insieme riqualificazione fisica dei luoghi, valorizzazione turistica e sostegno alle iniziative economiche. Da una parte sono previsti interventi pubblici e infrastrutturali: la riqualificazione delle piazze di Metaurilia e di Stacciola per renderle più decorose e adatte ad accogliere nuove funzioni; il recupero dell'ex scuola di Caminate, oggi in parte inagibile, che tornerà a disposizione delle associazioni per attività sportive, ricreative e culturali; la sistemazione e valorizzazione del parco urbano dietro la chiesa di Caminate, dove sono presenti resti archeologici oggi poco conosciuti; la realizzazione di collegamenti ciclabili e di stazioni attrezzate nei tre borghi per favorire il cicloturismo e la fruizione integrata tra mare, collina e frazioni; la produzione infine di servizi e contenuti digitali per raccontare i luoghi, in particolare Metaurilia e la sua storia agricola. Accanto agli interventi pubblici, il progetto prevede anche il

sostegno diretto alle iniziative private. Attraverso una manifestazione di interesse i Comuni hanno già raccolto otto proposte da parte di imprenditori e associazioni interessati ad aprire o potenziare attività nei borghi. L'amministrazione intende ampliare questa platea per attrarre altri soggetti che vogliano migliorare i servizi ricettivi, aprire nuove attività economiche o sviluppare servizi di accoglienza e promozione digitale. Il Comune cofinanzia queste iniziative proprio per legare la riqualificazione materiale dei luoghi alla loro rivitalizzazione economica e sociale.

“Abbiamo colto con convinzione la proposta di Fano – dichiara il sindaco di San Costanzo Domenico Carbone – perché questo progetto consente a un borgo come Stacciola di fare un salto di qualità, non solo dal punto di vista dell'arredo urbano ma soprattutto dei collegamenti e dell'offerta turistica. Mettere in rete Stacciola con Metaurilia e Caminate significa renderla più raggiungibile, più vissuta e più interessante anche per chi viene al mare. È un esempio concreto di collaborazione fra Comuni che porta risorse vere sui territori.”

“Il progetto tiene insieme turismo, economia locale e identità – conclude l'assessore Santorelli –. Intervendiamo su tre borghi diversi tra loro: Metaurilia, con la sua vocazione agricola e l'affaccio sul mare; Caminate, sulle colline a sud del Metauro, con un patrimonio storico-archeologico poco noto; Stacciola, che conserva ancora il volto della civiltà rurale marchigiana. Metterli in rete significa offrire ai turisti qualcosa che Fano da sola non può dare: un'esperienza diffusa, che dal mare arriva fino all'entroterra.”

L'obiettivo complessivo è rilanciare turisticamente ed economicamente i borghi, contrastare lo spopolamento e integrare le frazioni nel sistema di offerta della città. Il dirottamento dei flussi turistici verso Metaurilia, Caminate e Stacciola – reso possibile da spazi pubblici più accoglienti, da percorsi ciclabili, da contenuti digitali e da nuove attività economiche – permetterà anche una destagionalizzazione dell'offerta locale, dando opportunità all'associazionismo e alle piccole imprese del territorio.



OGGI PARLEREMO DELLA PAURA E DI COME ESORCIZZARLA NELLA SERA DI "HALLOWEEN"



Rubrica di Dr.ssa Silvia Meacci
Psicologa clinica Psicoterapeuta
meacci.silvia@gmail.com

In psicologia, la paura è un'emozione primaria e una risposta fisiologica naturale di allerta di fronte a un pericolo o una minaccia, reale o percepita. Ha una funzione adattiva fondamentale per la sopravvivenza, preparando il corpo ad affrontare la situazione attraverso reazioni come aumento del battito cardiaco e rilascio di adrenalina (reazioni di "attacco o fuga"). Quando la paura è eccessiva o sproporzionata rispetto alla minaccia, può

diventare un disturbo e causare disagio. Una dei ruoli, dei quali uno psicologo è chiamato ad aiutare le persone a superare le proprie paure. Per farlo, ha in repertorio un bagaglio di conoscenze che adopera per aiutare caso per caso, tutti coloro che provano paura ma non sanno perché, oppure hanno una fobia specifica e lo sanno perfettamente. Ma c'è un'occasione che ha a che fare con la paura e che riguarda un po' tutti. Osservando quanto viene messo in campo per Halloween, anche in termini economici, dalle feste, alle decorazioni, ai travestimenti, è indubbio che sia una celebrazione che non riguarda solo i bambini. Questo non è sorprendente. Così come ogni festa che simbolizza e celebra alcuni aspetti dell'esistenza umana, allo stesso tempo, permette agli uomini e alle donne di elaborare le emozioni connesse alla ricorrenza. Che si tratti di Natale o di un funerale, tutti noi abbiamo vissuto momenti che si ripetono, riti che fanno ricordare e attraversare le emozioni più profonde. Dal punto di vista psicologico, Halloween ha diverse funzioni: esorcizzare la paura della morte e del macabro attraverso un'esposizione controllata e ludica, permettendo di affrontare tabù culturali inoltre, il travestimento aiuta i bambini (e gli adulti) a sperimentare altre identità e a "diventare" ciò che li spaventa, riducendo così l'ansia

in un contesto sicuro. Per i bambini, è anche un'opportunità per esprimere parti di sé normalmente represses (come l'aggressività) in modo innocuo e protetto. Per gli adulti, la festa può essere un'occasione per riflettere e "giocare" con le proprie paure. Funzioni psicologiche di Halloween. Esorcismo della paura: la festa permette di



affrontare in modo indiretto e ludico la paura della morte, del lutto e di ciò che è sconosciuto, rituali che aiutano a elaborare paure ancestrali. Sperimentazione dell'identità: travestirsi permette di sperimentare altre identità, compresi personaggi che solitamente incutono timore, come streghe o vampiri. Questo processo aiuta a prendere le distanze dall'angoscia e a sentirsi al sicuro. Espressione di pulsioni represses: i costumi permettono di mettere in scena, in un contesto delimitato e protetto, parti di sé

come l'aggressività o la trasgressione, che sono normalmente soggette a controllo sociale. "Allenamento" alla paura: giocare con la paura, ad esempio guardando un film horror o partecipando a "Dolcetto o scherzetto", può essere un "allenamento" per imparare a gestire le reazioni fisiche ed emotive della paura in un contesto sicuro, trasformando l'ansia in curiosità. Attenzione per gli adulti e i bambini: è importante aiutare i bambini a distinguere tra finzione e realtà, spiegando che si tratta di una festa e scegliendo con cura i costumi e le attività per non esporli a immagini troppo spaventose. È fondamentale anche incoraggiarli a esprimere le proprie emozioni in modo sano. Per gli adulti: Halloween è un'occasione per riflettere sulla morte, che nella nostra società è spesso un tabù, e per celebrare la vita attraverso il gioco.





di Enrico Magini

Dott. Enrico Magini
Biologo Nutrizionista
 email: emagio64@yahoo.it

ZUPPA DI CAVOLO VERZA

INGREDIENTE X 4 PERSONE

- 220 g di orzo perlato
- 250 g di zucca
- 150 g di verza
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 porro
- brodo vegetale q.b.
- olio extravergine di oliva q.b.
- sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Per prima cosa preparare il brodo vegetale e tenetelo a bollore. Nel frattempo, pulite e tagliate le verdure. Dalla verza eliminate le foglie più esterne, lavatela e infine tagliatela a dadini delle dimensioni di circa un centimetro. Pulite la carota, la cipolla, il sedano e tritateli al coltello. Eliminate la parte più esterna del porro, le parti di colore verde più dure e le radici. Affettatelo finemente. Per finire, sbucciate la zucca, eliminate i semi e tagliatela a dadini delle dimensioni di circa un centimetro. In una pentola, versate due cucchiaini di olio di oliva extravergine e aggiungete la dadolata di cipolla, sedano, carota e porro. Fate rosolare per circa 5 minuti girando spesso e facendo attenzione a non bruciarle. Unite l'orzo perlato e la zucca, fate saltare per un minuto; quindi, aggiungete un paio di ramaioli di brodo fino a quando le verdure e l'orzo non saranno ricoperti dal liquido. Cuocete per 20 minuti aggiungendo brodo quando serve. Ora versate nella pentola anche la verza e proseguite la cottura per altri 20 minuti, verificando la consistenza delle verdure. Quando la densità della zuppa sarà quella che desiderate, spegnete il fuoco. Salate e pepate e fate intiepidire per 5 minuti. Versate la zuppa di verza zucca e orzo nelle ciotole e portate in tavola. Per rendere la vostra zuppa d'orzo autunnale ancor più saporita potete aggiungere dei crostini di pane e completare con un giro di olio a crudo.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Quando le temperature si abbassano, il desiderio di piatti caldi e sostanziosi si fa sentire, ma questo non significa rinunciare a un'alimentazione

sana ed equilibrata. La ricetta che unisce orzo perlato, zucca e verza con un trito aromatico di cipolla, sedano, carota e porro, rappresenta un esempio perfetto di comfort food che è anche un concentrato di benefici nutrizionali. Questo piatto è una celebrazione di ingredienti semplici, ma potenti, che lavorano in sinergia per il benessere dell'organismo. Al centro c'è l'orzo perlato, un cereale che, pur essendo raffinato rispetto al decorticato, mantiene un buon apporto di nutrienti essenziali. L'orzo è noto per essere un'ottima fonte di carboidrati complessi, che garantiscono un rilascio graduale di energia, contribuendo a mantenere stabili i livelli di glucosio nel sangue e prolungando il senso di sazietà. Le sue fibre, sebbene ridotte dalla perlatura, sono comunque presenti e, in particolare i beta-glucani, supportano la regolarità intestinale e possono contribuire alla riduzione del colesterolo LDL. L'orzo apporta anche un discreto quantitativo di proteine vegetali e una varietà di sali minerali come fosforo, magnesio, potassio e selenio, oltre a vitamine del gruppo B, fondamentali per il metabolismo energetico. La zucca è la vera protagonista in termini di vitamine e antiossidanti. Con il suo apporto calorico estremamente basso (circa 26 kcal per

100g), è ricchissima di vitamina A (sotto forma di betacarotene), essenziale per la vista, la pelle e la funzione immunitaria. La sua polpa dolce e la consistenza cremosa, unite a una buona dose di potassio e vitamina C, la rendono un alleato contro l'invecchiamento cellulare e per la salute cardiovascolare. A completare il quadro c'è la verza, un superfood della famiglia dei cavoli. A basso contenuto calorico (circa 25 kcal per 100g), è una miniera di fibre che intensificano l'effetto benefico sull'intestino. La verza è eccezionalmente ricca di vitamina C e vitamina K, oltre a folati, ferro e calcio. I composti solforati (glucosinolati), tipici dei cavoli, sono inoltre oggetto di studi per le loro potenziali proprietà protettive. Il tocco finale è

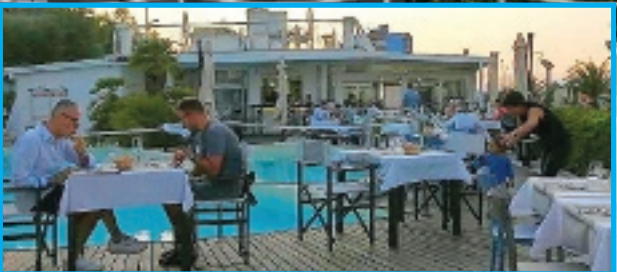
dato dal "soffritto" di cipolla, sedano, carota e porro che, oltre a donare sapore, aggiungono ulteriori micronutrienti come antiossidanti, vitamine e minerali, rendendo l'orzo ancora più digeribile. L'olio extravergine di oliva utilizzato per il soffritto aggiunge grassi monoinsaturi benefici, in particolare l'acido oleico, alleato della salute cardiovascolare. In sintesi, questo piatto si configura completo e bilanciato: i carboidrati dell'orzo, le fibre, le vitamine e i minerali di zucca e verza, e i grassi "buoni" dell'olio EVO. È un'opzione nutrizionalmente densa, che supporta il sistema immunitario, la salute digestiva e fornisce l'energia necessaria per affrontare le giornate più fredde. Un vero e proprio elisir di benessere in ciotola.



Fuorirotta Food & Drink



**SIAMO APERTI
NEI WEEK END**

Food & Drink Fuorirotta - Viale Adriatico, 17/c - Fano 0721.830558 - fuorirotta.fano@gmail.com - seguici su  

DA FANO A MARSIGLIA ... AMICI SENZA FRONTIERE



AMICI
SENZA
FRONTIERE



di Massimiliano Barbadoro

Continua il nostro viaggio per incontrare i nostri concittadini all'estero e stavolta abbiamo il piacere di ospitare Tommaso Curzi, che dal 2023 vive in Francia.

Ciao Tommaso, come mai hai deciso di andare a vivere all'estero e qual è la tua attività?

<Sin da quando ero bambino, avevo in testa l'idea di trasferirmi all'estero. Ricordo che quando

ho scelto di studiare all'alberghiero, il mio obiettivo era quello di finire gli studi e partire per l'Australia: mi affascinava il fatto che, lì, molti australiani non cucinano spesso a casa e preferiscono andare al ristorante o ordinare da asporto. L'idea di lavorare in un contesto così diverso, mi incuriosiva molto. Alla fine della giostra, però, in Australia non sono mai andato, anzi, sono finito dalla parte opposta. Ho lasciato l'Italia per la prima volta per trasferirmi a Vancouver, a cavallo del 2019 e del 2020, ma a causa della pandemia di COVID-19 sono dovuto ritornare. Poi ho avuto alcune esperienze stagionali tra Sicilia, Svizzera, Germania e Parigi, dove ho conosciuto mia moglie. Per adesso abbiamo scelto di stabilirci a Marsiglia, compromesso tra me che volevo abitare in una grande città e lei che voleva abitare vicino al mare. Attualmente lavoro come pizzaiolo in un food court della città, vicino al Vieux-Port.

Dove stai di preciso e quali sono le sue particolarità?

<Da due anni vivo a Marsiglia, una città molto viva, multiculturale e accogliente, con un'energia unica. Mi piace perché è sul mare, ma allo stesso tempo piena di vita, di contrasti, di profumi e sapori. Ha un'anima mediterranea che mi ricorda un po' l'Italia, però con un carattere tutto suo, molto diretto e autentico. La cucina e il contesto marsigliese sono incredibilmente vari, grazie alla sua storia e alle tante comunità che la abitano. È questo che dà la sensazione di vivere nel mondo intero: la varietà di cucine, le spezie che profumano le strade, le lingue diverse che si sentono nei mercati, i volti e le storie che si intrecciano ogni giorno. A livello culinario puoi trovare davvero di tutto: dalla classica brasserie francese ai piatti tipici dei Paesi del Nordafrica, fino ai ristoranti asiatici o di altre cucine del mondo. E anche dentro casa viviamo un'esperienza culinaria "del mondo": mia moglie è nata in Guadalupa ed è di origini indiane, quindi la nostra tavola è spesso un mix di culture e sapori diversi. È un viaggio gastronomico continuo, che arricchisce ogni giorno la nostra quotidianità.

Cosa ti manca di Fano?

<Mi manca il mare di casa, quello dove sei cresciuto e che conosci in ogni stagione. Mi manca la tranquillità di una città a misura d'uomo, le passeggiate in centro, i volti familiari, gli amici e ovviamente la famiglia. E poi... certi sapori che solo a Fano si trovano! A volte mi manca anche il fatto di non trovare facilmente alcuni prodotti italiani per cucinare in casa, ma alla fine ci si adatta con quello che offre il mercato locale e questo permette anche di scoprire ingredienti nuovi e combinazioni diverse. Detto questo, Marsiglia non è poi così lontana, e ormai, con le nuove tecnologie, siamo distanti giusto il tempo di una videochiamata. Quando vivevo in Canada era decisamente più complicato, soprattutto per via della differenza di fuso orario.

Hai avuto problemi di ambientamento e se sì quali?

<All'inizio c'è stato un piccolo periodo di adattamento, come in ogni città nuova. Marsiglia, rispetto a città come Vancouver o Parigi, è molto più calma e facile da vivere, anche nel ritmo quotidiano. Lavorando nella ristorazione ho avuto la fortuna di conoscere tante persone di diverse culture e questo mi ha aiutato molto a integrarmi ed a sentirmi parte della città.

Devo anche ringraziare mia moglie, che mi ha aiutato tantissimo con la lingua. Dall'inizio della nostra relazione comunicavamo con un misto di inglese e francese, ma una volta arrivato qui in Francia mi sono impegnato al 100% per migliorare



il mio francese e sentirmi davvero inserito nella vita quotidiana. È stato un percorso naturale, però molto arricchente.

C'è qualcosa che porteresti dalla Francia?

<Porterei la loro capacità di godersi i momenti semplici, come un caffè al sole o un pranzo tranquillo la domenica. In generale, qui si dà molta importanza al tempo libero e alla qualità della vita. Si lavora per vivere, non il contrario. È un equilibrio che apprezzo molto e che ritengo farebbe bene a tutti.

Quali posti di Fano pensi possano affascinare un francese?

<Credo che un francese resterebbe affascinato da Fano per la sua autenticità. È una città tranquilla, accogliente e con un'atmosfera tutta sua, dove si vive bene e senza stress. Il centro storico, la Rocca Malatestiana e le mura romane raccontano una storia che si percepisce ad ogni passo. Penso che i francesi apprezzerebbero molto anche la nostra cucina, semplice ma genuina, la convivialità che si crea a tavola ed il modo in cui viviamo il mare, in maniera naturale e quotidiana, non solo d'estate. Fano ha quel fascino discreto che conquista poco a poco, proprio come certi vini buoni che vanno gustati con calma.

Quali sono invece i tuoi luoghi preferiti là?

<A Marsiglia amo il Vieux-Port, dove si respira davvero l'anima della città, e le Calanques, che sono un paradiso naturale a due passi dal centro. Mi piace anche passeggiare nei quartieri popolari come Noailles o Le Panier, dove si mescolano profumi, lingue e culture diverse. È in quei luoghi che capisci cosa rende Marsiglia così speciale. Chi vuole farsi un'idea più diretta della mia vita quotidiana qui può seguirla anche sul mio profilo Instagram @il_ciccio87, dove condivido momenti di lavoro, piatti e scorci della città che ormai sento casa.

Che piatti tipici locali faresti provare ad un fanese?

<Sicuramente la Bouillabaisse, la celebre zuppa di pesce simbolo di Marsiglia, ricca, profumata e dal sapore intenso. Poi la Tapenade, fatta con olive, acciughe e capperi, perfetta da spalmare su del pane croccante, e la Pissaladière, una sorta di focaccia con cipolle, acciughe e olive che ricorda le nostre tradizioni mediterranee. Farei assaggiare anche alcune specialità locali come la Navette, un biscotto tipico a forma di barca, profumato ai fiori d'arancio, o l'Aioli, una salsa a base d'aglio servita con verdure e pesce bollito. E naturalmente non mancherebbe un bicchiere di Pastis, il famoso aperitivo marsigliese, per completare l'esperienza. Viceversa, porterei a far gustare la moretta qui a Marsiglia per far scoprire ai francesi un piccolo ma autentico pezzo della nostra tradizione fanese.

RISTORANTE LA LISCIA DA Mr ORI

**Aperto Tutti i Giorni
a Pranzo e Cena**
chiuso il lunedì e la domenica sera

**SENTIRSI
IN FAMIGLIA**



**RISTORAZIONE DI QUALITÀ
IN CITTA' DAL 1991**

RISTORANTE LA LISCIA DA Mr ORI VIA PUCCINI, 2 FANO TEL. 0721.838000

CORSI DI EQUITAZIONE



Centro Ippico "Le Colline"
ASD



LE NOSTRE ATTIVITÀ

Battesimo della sella
Lezioni di equitazione
Giochi col pony
Passeggiate a cavallo
Pensionamento cavalli

DAI 3 ANNI IN SU

APERTO TUTTI I GIORNI

Dal lunedì al sabato 15:00-19:30

Domenica 8:00-12:30

CENTRO IPPICO LE COLLINE

Via Alberone, 5

Cartoceto (PU)

CONTATTACI

+39 3485645777

centroippicolecolline@gmail.com



NASCE LA WEB APP “VISIT FOSSOMBRONE” PER VALORIZZARE IL TERRITORIO E PROMUOVERE IL COMMERCIO

Il Comune di Fossombrone, finanziato del bando regionale per i “Servizi digitali integrati” con il progetto “Visit Fossombrone: Viaggio Digitale tra Patrimonio Culturale, Tradizioni, Creatività e Valorizzazione del Commercio Locale”, è pronto a lanciare una ambiziosa iniziativa volta a valorizzare il proprio patrimonio culturale, naturale ed economico attraverso la tecnologia. Il cuore del progetto è la creazione di una Web App innovativa che diventerà il punto di riferimento per cittadini, turisti e operatori locali, favorendo la scoperta e la fruizione dei punti di interesse storico, artistico e commerciale di Fossombrone.

E' stata presentata presso la sede di Confcommercio Marche Nord, associazione con cui il Comune di Fossombrone collabora da anni per la promozione e valorizzazione turistica del territorio.

“Fossombrone si conferma città molto attiva – ha esordito il direttore Agnese Trufelli – grazie alle tante e interessanti progettualità dell'amministrazione comunale, con cui è sempre un piacere collaborare. Questo che presentiamo è un progetto importante sia a livello turistico che per le attività economiche. Una web app dinamica che racconta la vita di Fossombrone, offrendo servizi preziosi al turista e al visitatore”.

Ha proseguito l'assessore al turismo Federica Romiti: “Grazie alla digitalizzazione, il Comune intende creare una rete di punti di interesse turistico e commerciale che arricchirà l'offerta locale e contribuirà a contrastare il fenomeno del “mordi e fuggi”, incentivando il turismo di qualità e il soggiorno prolungato. La nuova piattaforma digitale si propone di mappare e promuovere in modo dinamico i luoghi di interesse, insieme alle attività economiche del territorio. L'obiettivo è duplice: da un lato stimolare il turismo, mettendo in evidenza anche le mete meno conosciute; dall'altro, creare nuove opportunità per il commercio locale, incentivando i visitatori a fermarsi più a lungo in città”.

Ha seguito il progetto il dirigente del settore turismo e cultura Francesco Amadori: “In un unico contenitore tanti contenuti di vari ambiti: punti di interesse, eccellenze, aziende-attività, operatori commerciali. Il fine è quello di offrire al turista e visitatore uno strumento semplice per orientarsi nella città”.

Plaude all'iniziativa il presidente dell'associazione Ristoratori Fossombrone Luca Zanchetti: “Siamo molto contenti di questa novità. Si tratta di un'app che risulterà molto utile anche per noi operatori della ristorazione e dell'accoglienza”.

A spiegare alcuni dettagli sono stati Luca Tombesi e Daniele La Monaca di Nexma. Alcuni numeri, nell'app sono presenti al momento: 79 attività, 46 punti di interesse, 6 itinerari e oltre 150 contenuti visivi.

Per migliorare l'esperienza dell'utente, sono previsti itinerari tematici che guideranno i visitatori alla scoperta di vari aspetti di Fossombrone: dal Rinascimento all'archeologia, fino ai percorsi enogastronomici. La Web App sarà corredata da contenuti multimediali originali, tra cui video, immagini e realtà virtuale, per rendere ogni visita un'esperienza coinvolgente e interattiva. Il tutto sarà disponibile sia in italiano che in inglese.

“Visit Fossombrone” è una Progressive Web App (PWA) che si integrerà con il sistema digitale regionale DHM, rendendo facile l'accesso a tutte le informazioni relative a punti di interesse e attività commerciali tramite QR code, tag NFC e link diretti. Un sistema che non solo facilita l'interazione con la città, ma offre anche la possibilità di raccogliere Big Data anonimi per analizzare le preferenze degli utenti e ottimizzare l'offerta turistica.

L'Amministrazione Berloni ha previsto anche l'installazione di tre totem informativi nei principali punti di accesso al centro storico, che saranno progettati per integrarsi armoniosamente nell'ambiente urbano, garantendo sicurezza e leggibilità.

Inoltre, 500 vetrofanie saranno distribuite agli operatori locali, sia nelle aree urbane che in quelle periferiche, per promuovere l'iniziativa e incentivare i cittadini a utilizzare lo strumento digitale.

Insomma, con questo progetto Fossombrone vuole offrire a tutti i protagonisti, dai residenti ai visitatori, nuovi strumenti per vivere e scoprire la città in modo semplice, accessibile e coinvolgente.





di Luca Imperatori

**Oncologo Medico
Esperto in Fitoterapia, Omeopatia,
Omotossicologia
e Medicina Integrata**
email: dottimperatoriluca@mail.com
Pagina Facebook:
Conoscere la Medicina Naturale

un profilo fitochimico complesso e un ampio potenziale terapeutico. La sua ricchezza di principi attivi è concentrata soprattutto nelle sommità fiorite, da cui si ricava un olio essenziale particolarmente attivo. Questo olio contiene una miscela di monoterpeni, tra cui spiccano pinocanfene, isopinocanfene, β -pinene, limonene, cineolo e tuione. Accanto a questi composti volatili, si trovano anche flavonoidi come luteolina e apigenina, oltre a tannini e acidi fenolici, che completano il profilo biochimico della pianta. Uno degli usi principali dell'issopo riguarda l'apparato respiratorio. I composti volatili presenti nel suo olio essenziale svolgono un'azione espettorante efficace, facilitando la fluidificazione del muco e la sua eliminazione dalle vie aeree. Per questo motivo, l'issopo viene utilizzato come rimedio naturale in caso di tosse secca, bronchiti e affezioni catarali. Alcune evidenze suggeriscono anche una lieve attività broncodilatatrice, che potrebbe spiegare l'impiego tradizionale dell'issopo nei casi di asma, anche se la ricerca scientifica in questo ambito è ancora in evoluzione. Ma le virtù dell'issopo non si esauriscono a livello respiratorio. Studi recenti hanno evidenziato proprietà antinfiammatorie legate alla capacità dei flavonoidi e dei terpeni di modulare la risposta infiammatoria e di inibire enzimi come la cicloossigenasi-2, implicata nei processi infiammato-

ISOPPO: PROTEGGIAMO LE NOSTRE VIE RESPIRATORIE DAI PRIMI FREDDI AUTUNNALI

L'issopo, conosciuto scientificamente come *Hyssopus officinalis*, è una pianta erbacea perenne appartenente alla famiglia delle Lamiaceae, diffusa nell'area mediterranea e in alcune zone dell'Asia occidentale. La sua storia come rimedio naturale affonda le radici nell'antichità: Ippocrate, Dioscoride e altri medici greci e romani ne lodavano le virtù curative, in particolare per il trattamento delle affezioni respiratorie. Oggi, la fitoterapia moderna conferma molte delle intuizioni tradizionali, riconoscendo all'issopo

ri. Parallelamente, l'issopo ha mostrato una discreta efficacia antimicrobica contro diversi ceppi batterici e fungini, grazie soprattutto alla capacità dell'olio essenziale di alterare le membrane cellulari dei microrganismi, compromettendone la vitalità. Anche l'apparato digerente può beneficiare dell'impiego di questa pianta. I principi amari dell'issopo stimolano la secrezione gastrica e biliare, migliorando i processi digestivi e riducendo sintomi come gonfiore, meteorismo e digestione lenta. Inoltre, l'azione



carminativa e antispasmodica dei flavonoidi può contribuire ad alleviare crampi e tensioni a livello intestinale. Interessanti sono anche le proprietà antiossidanti dell'issopo, attribuibili alla presenza di polifenoli che contrastano lo stress ossidativo e i danni provocati dai radicali liberi. Questo effetto protettivo ha suggerito un potenziale utilizzo della pianta anche in ambito neuroprotektivo, come possibile coadiuvante nella prevenzione di patologie neurodegenerative. Alcuni studi preliminari

hanno infatti evidenziato una lieve azione sedativa, utile nei casi di ansia leggera o difficoltà nel prendere sonno, anche se sono necessarie ulteriori conferme. L'issopo può essere assunto in varie forme: infusi, tinture madri, estratti secchi oppure come olio essenziale. Quest'ultimo è la preparazione più concentrata e potente, ma va utilizzato con estrema cautela. Alcuni suoi componenti, in particolare pinocanfene e tuione, possono avere effetti neurotossici a dosi elevate e provocare convulsioni. Per questo motivo l'olio essenziale di issopo è controindicato nei bambini, nelle donne in gravidanza, nei soggetti epilettici e in generale non dovrebbe mai essere utilizzato puro o senza il consiglio di un esperto. In dosaggi controllati e in preparazioni adeguate, tuttavia, l'issopo rappresenta un valido alleato per il benessere dell'organismo. La sua versatilità, che unisce proprietà respiratorie, digestive, antinfiammatorie e antimicrobiche, ne fa una pianta di grande interesse sia per la medicina tradizionale che per la ricerca fitoterapica moderna.

FARMACIE DI TURNO

**FARMACIA
VANNUCCI**

www.farmaciovannucci.it

**ORARIO CONTINUATO
DALLE 8 ALLE 22
7 GIORNI SU 7**

**UNA SICUREZZA
ANCHE LA DOMENICA!**

Fano via Cavour, 2 - t. 0721 803724

3 16 29 NOVEMBRE

VANNUCCI

Via Cavour 2 tel.803724

domenica aperto

orario continuato 8 - 22

13 26 NOVEMBRE S. LAZZARO

via s. Lazzaro 18/d

tel.803660

6 19 NOVEMBRE

S. ELENA

viale D. Alighieri 52

tel.801307

8 21 NOVEMBRE PORTO

viale 1° maggio, 2

tel.803516

12 25 NOVEMBRE PIERINI

via Gabrielli 13

3 16 OTTOBRE

S.ORSO COMUNALE

via S. Eusebio, 12

tel.830154

8 18 28 NOVEMBRE

MOSCIONI E CANTARINI

via Flaminia 216 Cuccurano

aperto domenica 8,30/13-15/20

850888

22 NOVEMBRE ERCOLANI

via Roma, 160

tel.863914

orario continuato 8 - 20

11 24 NOVEMBRE DR. MAX

via Negusanti, 9 tel.803243

7 20 NOVEMBRE GIMARRA

SNAN 109/A - tel.831061

1 14 27 NOVEMBRE STAZIONE

Piazzale della stazione, 6

tel. 830281

9 NOVEMBRE GAMBA

piazza Unità d'Italia 1

tel.865345

2 15 28 NOVEMBRE

CENTINAROLA

via Brigata Messina 92/a

tel.840042

5 18 NOVEMBRE

CANALE ALBANI

via Canale Albani, 7

tel.620087

4 17 30 NOVEMBRE

CENTRALE

corso Matteotti 143 tel.803452



di Roberta Pascucci

IL FAMEDIO DI FANO

Non si finisce mai d'imparare, ed infatti alla mia ormai veneranda età, grazie all'amica Manuela Palmucci, ho appreso che al Cimitero urbano c'è un monumento chiamato FAMEDIO. Il Famedio c'è in ogni Città ed è un tempio monumentale dedicato alla memoria di personaggi illustri che in qualche modo le sono appartenuti. Quello di Fano necessiterebbe un restauro ed alcuni busti sono stati oggetto di furto nel 2005, ma è comunque un posto bello e suggestivo e merita una visita.

"I loro nomi possono svanire dalla pietra, ma mai dalla memoria" (Anonimo)



AGOPUNTURA
DERMATOLOGIA
FISIATRIA
FISIOTERAPIA
LOGOPEDIA
ORTOPEDIA
OSTEOPATIA

PNEUMOLOGIA
PODOLOGIA
PSICOLOGIA
RADIOLOGIA
RIABILITAZIONE
RIEDUCAZIONE COGNITIVA
TERAPIA DEL DOLORE

CENTRO MEDICO RIABILITATIVO ALGOS

Via del Fiume, 53/E FANO - Tel. 0721.826556 - WWW.ALGOSFANO.IT

Main Sponsor: BCC FANO - IDRONOVA - RIST.LA PERLA - BON BON GELATERIA - PRODI SPORT
AUTOSCUOLA PAOLONI - FANOGOMME - SCHNELL - ALLIANZ ASSICURAZIONI FALCIONI - DABTEC
NO PROBLEM SRL - CONAD CENTRO S.LAZZARO - AUTOCARROZZERIA 2000 - FRIGOTECNICA

CSI-Fano 81° anno

Centro Sportivo Italiano

Comitato di Pesaro e Urbino - aps

www.csifano.it - tel/fax 0721.801294

CAMPIONI NELLO SPORT, CAMPIONI NELLA VITA: "VIVI CON STILE"
RIVOLGITI ALL'AVIS PER LA TUA DONAZIONE DI SANGUE 0721.803747

a cura di Francesco Paoloni
(novembre 2025)

INFO La sede del Centro Sportivo Italiano di Pesaro-Urbino è a Fano in via San Lazzaro 12 (c/o Palas Allende, 1° piano), tel./fax 0721-801294, cell. 338-7525391. E' aperta su appuntamento, contattando i recapiti.

Tutte le informazioni sulle attività del CSI-Fano (compresi aggiornamenti, calendari, classifiche e foto dei protagonisti) e CONVENZIONI sono disponibili sul Sito Internet www.csifano.it; E-mail: csi-fano@gmail.com pesarourbino@csi-net.it pagina Facebook CSI Fano e Instagram

Tutti gli aggiornamenti di tornei, manifestazioni, risultati, classifiche, comunicati ... sono sempre in tempo reale nel sito www.csifano.it

Da 81 anni il CSI-Fano, poi diventato Comitato provinciale di Pesaro-Urbino, è il punto di riferimento a Fano e nel resto della provincia per affiliazioni società sportive, ASD, SSD, circoli, oratori, gruppi sportivi amatoriali ... con iscrizione gratuita nel registro sport e salute e immediato riconoscimento. Per info: www.csifano.it - 338.7525391

**LO SPORT
NON SI IMPROVVISA**
Anche nel 2025/26 **AFFILIAZIONE
al CSI GRATUITA!!!**

**SMETTIAMO
DI FUMARE**
campagna antifumo
del CSI-Fano. Info:
www.csifano.it

**AUTOSCUOLA
Paoloni**
PATENTI

A B C D E

CAP CQC RECUPERO PUNTI

Via Nini, 5 - FANO - 0721.828203
autoscuolapaoloni@gmail.com

Bon Bon Gelateria

viale Cairoli, Lido di Fano
tel. 0721-807277

ALLIANZ
assicurazioni Falcioni

la tua assicurazione di fiducia
via IV Novembre 83 - Fano 0721-800730

No Problem srl

Noleggio attrezzature per feste
via U. La Malfa 31 - Fano tel. 0721.803665

FANOGOMME

VIA PISACANE 33 FANO -TEL. 0721.809762
Convenzione pneumatici (anche gomme termiche) e servizi riservata ai tesserati del CSI-Fano. Vieni a scoprire le vantaggiose offerte e sconti

Prodi Sport Fano-Pesaro

viale Piceno, 14 - Fano tel. 0721-824007
Convenzione per tesserati CSI: sconto 10% su tutti i prodotti in vendita presentando tessera CSI

BCC FANO
GRUPPO BCC FORTE

CONAD CENTRO

FANO - S. LAZZARO - 0721.826990
TUTTI I GIORNI
ORARIO CONTINUATO 7.30-20.00
APERTO ANCHE LA DOMENICA MATTINA

Frigotecnica

Impianti frigoriferi - condizionamento
via dell'Arzilla, 16 - Fano tel. 0721.823616

DabTec

Impianti elettrici - servizi per eventi
audio e video 335.7431299

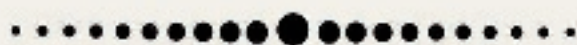
**Zarri
Comunicazione**

via IV Novembre 34 - Fano
Telefono: 0721 179 6620

**Aspettiamo l'estate 2026 ricordando
i vincitori del Torneo
Gold di BeachVolley CSI 2025 The Best:
Giro (Matteo Girolometti) e Jaco (Jacopo Rizzi)**



in Movimento



Progetto rivolto alla cittadinanza in età adulta ed anziana



TOTAL BODY Padalino

- Lunedì e Mercoledì 18:30-19:30

GINN. DOLCE e TONIFICAZIONE

- Martedì e Giovedì 8:30-9:30 e 9:30-10:30 Palas

TONIFICAZIONE CON ELEMENTI DI PILATES Padalino

- Giovedì pomeriggio 18:30-19:30



Coordinatrice e istruttrice: MONICA MASSAGRANDE cell. 347 807 2964

Istruttrice: GAIA OMICCIOLI cell. 333 767 5018

info CSI Fano cell. +39 338 752 5391

PALAZZETTO DELLO SPORT SALVADOR ALLENDE, VIA S. LAZZARO 12, FANO (PU)

BADMINTON

IL LICEO NOLFI APOLLONI ALLE FINALI NAZIONALI



A Montesilvano si sono svolti dal 12 al 16 ottobre i campionati italiani studenteschi di Badminton, I Campioni Regionali del liceo Apolloni Nolfi, guidati dal Professor Enzo Capogna, hanno rappresentato la regione Marche nelle Categorie Allievi Femminile e Maschile.

Nella foto sotto da sinistra le Allieve: Alice Fiorani, Marilena Carboni, Ginevra Maggioli, Lisa Carboni, Prof. Enzo Capogna, gli Allievi Leone Ridolfi, Flavio Fossataro, Giovanni Bartoletti, Laerte Morazzini, prof. Moris Meloni.

Assenti per motivi di studio all'Esterio altre 2 alunne in questo momento all'estero per motivi di studio, Celeste Palazzi e Sofia Battistoni anche loro campionesse Regionali!

Quest'anno il livello tecnico di gioco era veramente molto alto.

Le nostre giovani atlete hanno pagato lo scotto della loro prima gara nazionale, comunque piazzandosi con una oronrevole 16 posizione.

Gli Allievi sono stati sfortunati perché uno dei nostri giocatori, Flavio Fossataro, di punta ha subito una distorsione alla caviglia durante il primo match e che ha pregiudicato poi tutte le altre sue prestazioni, comunque anche per i maschi un buon 15° posto.

Bellissima manifestazione e organizzazione degli amici abruzzesi!

Con il Badminto si continua a giocare a Fano all'Alma Park, dove a breve verranno inaugurati 4 campi in parquet.



VIAGGIO DI GRUPPO | PARTENZA DA FANO

Vietnam

26 FEBBRAIO - 12 MARZO 2026

Hanoi / Baia di Halong / Sapa / Passo O Quy Ho / Cascata d'argento / Templi del Re Hung / Quang Phu Cau / Da Nang / Hoi An / Ba Na Hills / Golden Bridge / Hue / Ho Chi Minh City / Cu Chi / Delta del Mekong

Scopri tutti i dettagli

TUQUI TOUR
FANO - Via Roma 123 (PU) 61032
booking@tuquitour.it | 0721 805629 |

www.tuquitour.com

ALMA JUVENTUS FANO

OTTOBRE, MESE NERO



Il mese di ottobre è stato difficile per l'Alma Juventus Fano di calcio a 5 di C2, che ha raccolto risultati deludenti. In Coppa Marche la squadra ha vinto 2-1 contro il Numana grazie alle reti di Fronzi e Pistoia, ma è stata poi eliminata ai supplementari dall'Osimo al termine di un combattuto 5-4. Le reti fanesi sono state segnate da Colombati, autore di una doppietta, Radi e Antonioni. In campionato purtroppo la situazione non è migliore, con cinque partite giocate e un bilancio di quattro sconfitte ed un pareggio. La formazione allenata da Facchini ha perso nettamente a Sant'Ippolito il 3 ottobre, dopodiché è stata piegata di misura in casa dal Pianaccio il 10 ottobre andando a bersaglio con Mentucci e Alessandrini.

Il 17 ottobre è maturata una nuova battuta d'arresto col minimo scarto a Fermignano, dove agli all-blacks non sono bastati la doppietta di Vitali ed i centri di Bacchiocchi e Patrignani. L'unico punto è arrivato il 24 ottobre col 3-3 contro l'Ankon Nova Marmi, determinato dalle marcature di Fronzi, Antonioni e Colombati. L'ultima uscita è coincisa col 4-2 subito ad Ostra, coi fanesi in gol con Vitali e Radi. Non si possono però omettere gli inconvenienti accusati dall'AJF, il cui rendimento è stato influenzato negativamente dagli infortuni di Pantoli e Vitali, uno presumibilmente atteso al rientro a dicembre e l'altro in campo nonostante un problema di carattere fisico, e dalla limitata presenza di Fronzi, per motivi di studio.

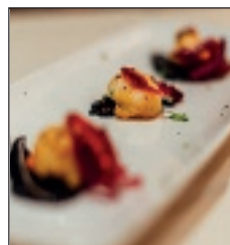
Buona al momento la crescita della squadra under 19 guidata da Grilli.



L'Alma Juventus nell'ultima trasferta a Ostra. In alto da sinistra: Mentucci, Fronzi, Vitali, Alessandrini, Antonioni, Lezza; in basso: Bacchiocchi, Abbruciati, Colombati, Radi, Patrignani, Pantoli

LISIPPO - Mensile di informazione, cultura, sport, spettacolo Autorizzazione n° 364 del Tribunale di Pesaro
Editore: Lisippo Editore - Via Simonetti, 55 - 61032 Fano - Tel. 035.6522287 - lisippo@libero.it
Direttore responsabile: Massimiliano Barbadoro **Direttore editoriale:** Giampiero Patrignani
Collaborano: Giampiero Patrignani, Mauro Chiappa, Max Barbadoro, Paolo Volpini, Sergio Schiaroli, Luca Imperatori, Tiziano Cremonini, Luca Valentini, Marta Carradorini, Elvio Grilli, Roberto Farabini, Ermanno Simoncelli, Massimo Ceresani, Anna Marchetti, Alessandro Federici, Francesco Paoloni, Enrico Magini, Francesco Ballarini, Leandro Castellani, Roberta Pascucci, Manuela Palmucci.
 Progetto online realizzato da Lisippo Editore - Stampa: Ideostampa srl

ideostampa
 LITOGRAFIA SERIGRAFIA DIGITALE
www.ideostampa.com



**BORG
DEL
FARO**
RISTORANTE E BED&BREAKFAST

Viale Piceno, 12 - 61032 Fano PU
 C +39 348 5313765
 T/F +39 0721 827828
info@borgodelfaro.it
borgodelfaro.it



IL PARTICOLARE
 ARREDAMENTI



IL PARTICOLARE
 ARREDAMENTI
VIA EINAUDI, 15/E - 61032 FANO - 0721 808804
WWW.ILPARTICOLAREARREDAMENTI.IT



PADEL TENNIS CALCETTO



ALMA PARK

(EX PLAY TIME)

via Calamandrei

VIVI LO SPORT

**3 PADEL
COPERTI
IN INVERNO
E D'ESTATE**

**2 TENNIS
1 terra rossa
1 cemento**

**1 CALCETTO
di ultima
generazione**

PRENOTAZIONI:

3920026464

APP: Playtomic

 **almapark2021**

 **Alma Park**



GLI ALLIEVI DELLA SCD ALMA JUVENTUS TRA BILANCI E PROSPETTIVE FUTURE

Giusto il tempo di scendere dalla bicicletta dopo le ultime gare di questa stagione, che alla SCD Alma Juventus Fano già ci si è ritrovati attorno ad un tavolo sia per tracciare bilanci sull'annata appena conclusa che per programmare la prossima. In casa arancio-aragosta si è infatti tenuta la riunione riguardante il gruppo che nel 2026 darà vita alla categoria Allievi, ancora affidata alla sapiente conduzione tecnica dei DS Filippo Beltrami e Gabriele Gorini. Lo staff al completo, i corridori ed i propri genitori si sono radunati presso la sala conferenze dell'Istituto Don Orione, dove è intervenuto anche lo storico dirigente (e DS dei Giovanissimi) Giovanni Ambrosini per rimarcare i principi societari e l'importanza di cercare sempre di migliorarsi tanto nello sport quanto nella vita sia a livello sociale che scolastico. Saranno dieci i ragazzi ad allinearsi al via il prossimo anno, a cominciare dai confermati ed attesi ad un'ulteriore crescita Pietro Brancati, Luca Conti, Kevin Piccioli e Massimo Ranieri. Conti in realtà avrebbe potuto approdare ad una formazione Juniores cambiando casacca, ma ha preferito rimandare almeno per il momento questa scelta e dunque continuerà a correre per la SCD Alma Juventus mettendo a disposizione dei suoi più giovani compagni la sua esperienza. Ad essi si aggiungeranno coloro che invece effettueranno il salto dalla categoria Esordienti del DS Samuele Mancinelli, ovvero Riccardo Agostini, Diego Giannetti, Federico Pogliaghi, Simone Ringhini e Martino Scarselli. La pattuglia arancio-aragosta sarà completata da Mattia Pierotti, una novità essendo proveniente dal calcio ma dimostratosi piuttosto promettente nei test sin qui svolti. Ad allenarsi ci sarà pure la talentuosa Letizia Esposto Giovanelli, prodotto del florido vivaio fanese in forza alla HG Gallery di Montegiorgio della DS ed ex professionista Monia Gallucci. Le prospettive sono interessanti, intanto però durante l'inverno si alterneranno lavoro secco in palestra e sgambate in bici a ritiri di uno o più giorni per prepararsi al meglio e diventare squadra sotto ogni aspetto. L'organigramma degli Allievi prevede poi ancora la fondamentale presenza degli accompagnatori Giovanni Bernabucci, Mauro Guidi, Giuseppe Nicoloso e Savino Santoro, oltre che di altre preziose figure che fanno parte dell'articolata ed efficiente struttura della società del presidente Graziano Vitali come il DS Roberto Manna per l'attività fuoristrada, il preparatore e biomeccanico dott. Matteo Belli, la biologa nutrizionista dott.ssa Maria Cecilia Belli, il fisioterapista dott. Davide Diamantini e lo psicologo dello sport Dott. Giacomo Marabello. Tutti praticanti di questo sport, ed alcuni di essi in passato portacolori proprio della SCD Alma Juventus Fano. Questo, infine, il resoconto in sintesi del 2025 agonistico degli Allievi della SCD Alma Juventus: gare disputate 42, di cui 29 su strada, 5 ciclocross, 4 cronometro, 3 su pista e 1 tipo pista; 6 piazzamenti tra i primi 10 e 2 tra i primi 5; migliori risultati di Kevin Piccioli terzo nella cronometro di Urbisaglia (MC) e nel tipo pista di Misano (RN), Youssef Dahani sesto a Figline Valdarno (FI), ottavo in pista a Forlì, nono nella cronometro di Urbisaglia (MC) e decimo a Chiaravalle (AN) e Centinarola di Fano e Pietro Brancati nono nella ciclocross di Riccione (RN).



Gruppo completo SCD Alma Juventus



PASSIONE ANIMALI FANO- via Luigi Einaudi, 70 - 0721.583995



RIPARTE IL CAMPIONATO DELL'APAV FEMMINILE!

Dopo un convincente inizio di stagione nel girone di coppa marche (cinque vittorie su cinque e conseguente passaggio del turno) le ragazze allenate da coach Burini ad ottobre hanno esordito in campionato nel campo della virtù Fano. Abbiamo fatto quattro chiacchiere con Laura Marcucci, il capitano della squadra, reduce da un lieve infortunio che le ha fatto saltare qualche partita di inizio stagione ma che ora è completamente ristabilita:

Allora Laura, facciamo prima di tutto un passo indietro, ripercorriamo per un attimo la scorsa stagione:

“L'anno agonistico appena passato è sicuramente stato denso di emozioni: eravamo partite un po' contratte ma col tempo abbiamo creato un bellissimo gruppo e abbiamo raggiunto traguardi importanti come la vittoria della Coppa Marche davanti al nostro pubblico!

Ovvio che il finale di stagione ci ha lasciato un minimo d'amaro in bocca a primo impatto ma oggi posso serenamente dire che abbiamo dato tutto e non ho rimpianti; penso che sia giusto sottolineare che per la maggior parte della squadra è stato un momento vissuto per la prima volta e questo ha fatto la differenza.

Da dove e come si riparte?

Quest'anno si riparte lavorando su quello che ci è mancato: migliorandoci tecnicamente, tatticamente e mentalmente.

Ma è molto importante prendere il buono che c'è stato, consolidarlo e trasformarlo in certezza; la voglia di riscattarci è tanta ma dobbiam ragionare un passo alla volta.

Nell' organico sono state inserite tante ragazze nuove, come procede l'ambientamento in squadra?

Sì, abbiamo tante giocatrici arrivate da poco in team che si stanno integrando alla grande; hanno voglia di fare e di ascoltare e questo rende l'inserimento in gruppo molto più semplice; ci sono ancora alcuni meccanismi da oliare ma è normale ad inizio stagione, il clima in palestra è molto posi-



LAURA MARCUCCI

tivo!

Qual'è l'obiettivo di squadra quest'anno?

Sicuramente in questa stagione il nostro obiettivo è imparare a gestire con più sicurezza e autorevolezza i momenti importanti e decisivi; non ci nascondiamo...il pensiero comune è quello di conquistare ciò che ci è sfuggito lo scorso anno;

però questo non si deve trasformare in un'ossessione, deve essere infatti uno stimolo e non un ostacolo!

Infine mi auguro che anche quest'anno riusciremo a divertirci in campo e far divertire chi ci guarda, poi il resto verrà da sé!



CON L'ASD ADRIATIC BASKIN FANO VA A CANESTRO IL BASKET PER TUTTI

E' un movimento che si consolida con la costituzione dell'ASD Adriatic Baskin Fano quello del baskin fanese, prima attivo all'interno dell'ASD Basket Fanum e adesso divenuto un'entità a parte seppur continuando a collaborare con lo storico sodalizio cestistico cittadino. L'ASD Adriatic Baskin Fano, alla cui presidenza c'è Gabriella Galli, conta già 25 atleti tesserati e mira a partecipare al prossimo campionato regionale. Il torneo, che inizierà a novembre sotto l'egida dell'EISE – ovvero l'Ente Italiano Sport Inclusivi, un ente di promozione paralimpica riconosciuto dal CIP (Comitato Italiano Paralimpico) e dal CONI (Comitato Olimpico Nazionale Italiano) – vedrà coinvolte formazioni di Pesaro, Vallefoglia, Senigallia, Fermignano, Jesi, Macerata e San Benedetto del Tronto. La compagine che si aggiudicherà il titolo marchigiano accederà poi alla fase nazionale, che

assegnerà lo scudetto 2025-2026. L'obiettivo primario che si prefigge il baskin, termine che deriva dalle parole "basket" ed "inclusivo", è però quello di far praticare attività agonistica, in questo caso appunto la pallacanestro, a persone con diversi livelli di abilità e capacità creando un ambiente dove ognuno si senta valorizzato. Il proposito è di favorirne l'interazione, aspetto essenziale di qualsiasi gioco di squadra. Si ritrovano così a giocare assieme persone in condizioni di disabilità e non, di ogni sesso ed età, che siano già cestisti, sportivi provenienti da altre discipline o neofiti dello sport. Tutto ciò grazie ad un ingegnoso sistema di regole, pensato per adattarsi ai giocatori. Gli allenamenti si svolgono a Fano con cadenza bisettimanale, in orario tardo pomeridiano o serale, e per informazioni o iscrizioni ci si può rivolgere al 3275441305



LO STAFF DELLA ESSEPIGI TECHFEM SI ARRICCHISCE CON BALLARINI

Si è arricchito di un'altra figura altamente qualificata e piuttosto conosciuta nel panorama rugbistico marchigiano il Fano Rugby, che ha inserito nello staff tecnico della prima squadra di C1 griffata Essepigi Techfem l'esperto Ernesto Ballarini. Nato a Charleroi, ma pesarese d'adozione, Ballarini vanta infatti un biglietto da visita importante impreziosito dalla storica promozione in A da allenatore del Pesaro Rugby

nel 2016 al culmine di un lungo percorso alla guida dei giallorossi e da altre significative collaborazioni anche a livello di settore giovanile con Jesi e Falconara. Il neo rossoblù è stato dunque chiamato ad affiancare il confermatissimo trio composto dal coach Andrea Nucci, promosso un anno fa dalla conduzione dell'U18 Fano/Sena per colmare il vuoto lasciato dalla partenza di Walter Colaiacomo, e dai suoi bravi assistenti Alessandro Gasparini e Michele Primavera. <Arrivare al Fano Rugby è stata una scelta di amicizia e di progetto – spiega lo stesso Ballarini – Ho trovato un ambiente accogliente, con una dirigenza appassionata ed un gruppo di atleti vogliosi di imparare e mettersi in gioco. C'è grande potenziale e un forte senso di appartenenza a questi colori, di conseguenza sono onorato di poter dare il mio contributo alla crescita di questa società e ringrazio la famiglia del Fano Rugby per la fiducia che mi è stata accordata. Lavoreremo duramente, per ripagarla sul campo>. Il navigato Ballarini focalizza poi l'obiettivo sulla stagione da poco iniziata: < La stagione che stiamo affrontando è un percorso di crescita e consolidamento. Sappiamo che il campionato sarà impegnativo, ma siamo tutti convinti che il giusto atteggiamento di tutti pagherà. Ci saranno alti e bassi, come in ogni annata sportiva, ma l'obiettivo primario resterà quello di migliorare costantemente come collettivo e come singoli. Cerchiamo inoltre di costruire una mentalità vincente, che passa inevitabilmente anche dalla capacità dei ragazzi di reagire alle difficoltà. Un aspetto, quest'ultimo, sul quale con Andrea stiamo insistendo>.



vagnini

ELETTRODOMESTICI



**SARA' UN INVERNO
DIFFICILE??
RISOLVI CON UN
CLIMATIZZATORE**



**VAGNINI DA 50 ANNI E'
LO SPECIALISTA NEGLI
ELETTRODOMESTICI DA
INCASSO, SOSTITUZIONE E
INSTALLAZIONE SU
QUALSIASI TIPO DI CUCINA.**

**VAGNINI RISOLVE
I TUOI PROBLEMI
TI PROPONE, TI CONSEGNA
E TI SEGUE IN ASSISTENZA**

**PER QUALSIASI
INFORMAZIONE
CHIAMACI 0721.864698
O VIENICI A TROVARE**

**DA 50 ANNI AL VOSTRO SERVIZIO
RISOLVIAMO I TUOI PROBLEMI
SOPRALLUOGHI E PREVENTIVI GRATUITI**

VAGNINI ELETTRODOMESTICI
VIA FLAMINIA, 86 - ROSCIANO DI FANO TEL. 0721.864698



vizzoShop

STILE PERSONALIZZATO

Via Nolfi, 48 / Fano
tel. 0721.1795542

